Lindauer Kochbuch,

für guten

bürgerlichen und feineren Tisch

eingerichtet,

bestehend in zweitausend und vierzig, in langjähriger Praxis erprobten Rezepten, wornach Fleisch- und Fastenspeisen, Saucen, Compote, Crême, Sulzen, Kuchen, Torten und anderes Backwerk, Obstgeléen, Marmeladen, Gefrornes, warme und kalte Getränke auf die beste und schmackhafteste Art zubereitet werden können.

Nebst

zuverlässigen Belehrungen

über Einmachen des Obstes und der Gemüse, die verschiedenen Arten Zucker und Glasuren, Verzierungen der Schüsseln, Räuchern und Einpökeln, Ausbeinen, Dressiren, Spicken, Transchiren u. s. w.

und

Speisezetteln für alle Jahreszeiten.

Von

Christine Charlotte Riedl,

Gastwirthin, früher Köchin in einigen der ersten Hôtels und Bäder.

Mit 82 Abbildungen auf 8 Tafeln.

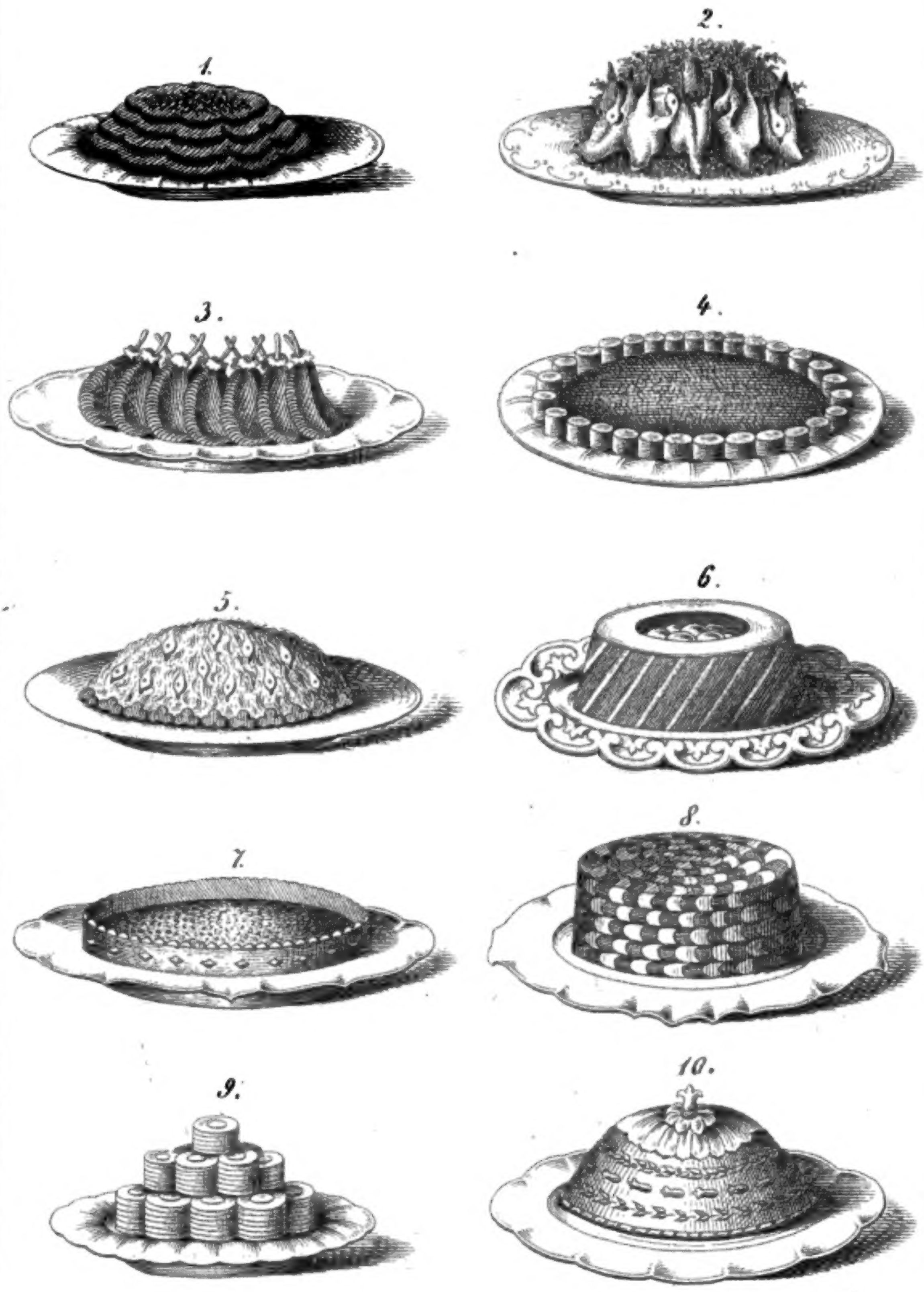
Sechste Auflage.

Erste Lieferung.

Lindau, 1871.
Verlag von Johann Thomas Stettner.

Das Ganze besteht aus sechs Lieferungen, deren jede nur 18 kr. oder 5½ ngr. kostet. — Tit Vorrede, Inhaltsverzeichniß und Abbildungen folgen mit dem letzten Hefte.

Taf. I.



1. Rissolen von Kalbshirn. 2. Gebackene Hühner. 3. Kalbscotelettes in Butterteig. 4. Rindfleisch mit gefülltem Kohl. 5. Sauerkraut mit Lerchen. 6. Gestürzter Spinat. 7. Brockelerbsen mit Kranz von Nudelteig. 8. Gestürztes Gemüse. 9. Pastetchen mit weißem Ragout. 10. Pastete von Tauben.

Lindauer Kochbuch,

für guten

bürgerlichen und feineren Tisch

eingerichtet,

bestehend in zweitausend und vierzig, in langjähriger Praxis erprobten Rezepten, wornach Fleisch- und Fastenspeisen, Saucen, Compote, Crême, Sulzen, Kuchen, Torten und anderes Backwerk, Obstgeléen, Marmeladen, Gefrornes, warme und kalte Getränke auf die beste und schmackhafteste Art zubereitet werden können.

Nebst

zuverlässigen Belehrungen

über Einmachen des Obstes und der Gemüse, die verschiedenen Arten Zucker und Glasuren, Verzierungen der Schüsseln, Räuchern und Einpökeln, Ausbeinen, Dressiren, Spicken, Transchiren u. s. w.

und

Speisezetteln für alle Jahreszeiten.

Von

Christine Charlotte Riedl,

Gastwirthin, früher Köchin in einigen der ersten Hôtels und Bäder.

Mit 82 Abbildungen auf 8 Tafeln.

Sechste, verbesserte und vermehrte Auflage.

Lindau, 1871.

Verlag von Johann Thomas Stettner.

Der verehrten

Frau

Johanna Magdalena Stettner,

geb. Stoffel,

ihrer treuen und fleißigen Mitarbeiterin,

widmet dieses Buch

als ein Zeichen aufrichtiger Achtung und Freundschaft

die Verfasserin.

Vorwort zur ersten Auflage.

Viel und oft wurde ich schon angegangen, die Erfahrungen, welche ich während einer langen Reihe von Jahren im Gebiete der Kochkunst gesammelt habe, durch den Druck zu veröffentlichen. Lange sträubte ich mich dagegen. Ich wies auf die Menge der bereits vorhandenen Kochbücher, unter denen so viele höchst brauchbare und treffliche. Aber meine Freunde gaben nicht nach, so daß ich mich endlich entschloß, ihrem Verlangen zu entsprechen, zumal sie ein so ehrenvolles Vertrauen in meine Vorschriften setzten, und die Versicherung beifügten, daß *meine* Art zu kochen und die verschiedenen Gerichte zu arrangiren, gewiß auch in *weiteren* Kreisen Beifall finden würde.

Ob nun meine Freunde Recht hatten, indem sie mich bestimmten, mit einem neuen Kochbuche aufzutreten, möge das Publikum entscheiden. Ich trage wenigstens das Bewußtsein in mir, daß ich stets mit größter Lust und Liebe von frühester Jugend an der Kochkunst obgelegen bin, und nichts versäumt habe, um gegenwärtig Bewährtes darin leisten zu können. In einer höhern Küche genoß ich einen eben so umfassenden als gründlichen Unterricht, hielt mich dann in mehreren großen Städten und Bädern auf, und stehe nun seit vielen Jah-

ren einer eigenen ausgedehnten Wirthschaft vor, wo ich Gelegenheit hatte, fort und fort nach den verschiedensten Richtungen in der praktischen Kochkunst thätig zu sein. Demnach glaube ich für die hier niedergelegten Rezepte wohl einiges Vertrauen ansprechen zu dürfen, um so mehr, als ich bei Auswahl derselben mit der größten Gewissenhaftigkeit und strengsten Prüfung zu Werke gegangen bin.

Hier liegt nun das Buch vor. Es ist für Köchinnen jeden Standes und Alters, besonders auch für junge Frauenzimmer, welche mit der neuern Kochart sich bekannt machen wollen und keine Gelegenheit haben, in einer größeren Küche sich aufzuhalten; dabei bietet es für die verschiedensten Fälle eine möglichst reichhaltige und mannigfaltige Zusammenstellung; mit Einem Worte: es ist eine Sammlung bewährter Rezepte für guten bürgerlichen und feineren Tisch, allen Gelegenheiten und Jahreszeiten angepaßt.

Die eingehaltene Ordnung der Speisen ist die, wie letztere bei Tisch gewöhnlich aufeinander folgen. In den Rezepten habe ich mich bemüht, so deutlich und verständlich als immer möglich zu sein; über einzelne Kochvortheile bei diesen oder jenen Gerichten, wie z. B. Klößen, Cremen, Gefrornem 2c., finden sich außer den im Texte eingestreuten Vorschriften noch vielfach ausführliche Vor- und Nachbemerkungen. Nur immer Alles genau und pünktlich beobachtet, und ein günstiges Resultat wird nicht ausbleiben.

Dem Buche sind 63 Abbildungen auf 9 Tafeln beigegeben — in dieser Art und dieser Vollständigkeit wohl noch in keinem Kochbuche vorhanden. Sie wurden unter meiner persönlichen Anleitung aufgenommen, und dürften gewiß die Verständlichkeit so manchen Rezeptes bedeutend erhöhen, vielfach aber auch sehr erwünscht sein, um das Ein und Andere geschmackvoll hiernach darstellen zu können.

Und so empfehle ich denn mein Buch freundlicher Aufnahme, und wünsche von Herzen, daß es recht viel Nutzen stiften möge!

Die Verfasserin.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Anderthalb Jahre waren nach Erscheinen der ersten Auflage dieses Kochbuchs verflossen, als die Verlagshandlung mich mit der angenehmen Mittheilung überraschte, daß die sehr bedeutende Auflage bis auf wenige Exemplare vergriffen sei und ungesäumt zu einer neuen geschritten werden müsse, um den fort und fort von allen Seiten eingehenden Bestellungen genügend entsprechen zu können.

Ein solch' ungewöhnlich rascher Absatz war mir ungemein erfreulich und schmeichelhaft, zumal mir versichert wurde, daß überall, wohin einmal etliche Exemplare gegangen waren, in Bälde größere, ja oft sehr große Partien nachbestellt wurden. Uebrigens war mir der allgemeine Beifall, den die erste Auflage gefunden hat, eine dringende Aufforderung, nochmals das ganze Buch der sorgfältigsten Prüfung und Revision zu unterziehen, Vieles noch besser und deutlicher darzustellen und zu erklären, und zugleich so manche Rezepte nachzutragen, welche das erste Mal übersehen waren, oder die ich unterdeß noch als gut und wünschenswerth erprobt habe.

Nachdem ich so die Arbeit und den Fleiß eines ganzen Jahres auf diese zweite Auflage verwendet habe, glaube ich solche, als durchgehends verbessert und umgearbeitet, so wie um 200 Rezepte vermehrt, mit desto größerer Zuversicht den deutschen Haus-

frauen und Köchinnen übergeben zu dürfen, und wünsche nur, daß mein Kochbuch auch ferner recht vielen Nutzen stiften und freundliche Aufnahme finden möge!

Die Verfasserin.

Vorwort zur fünften Auflage.

Auch diese fünfte erscheint als eine gründlich neu- und durchgearbeitete, sowie nicht unbedeutend vermehrte Auflage.

Seit der dritten Auflage sind nun 238 neue Rezepte und unter Anderm ein ganz neuer Abschnitt, der vom Einmachen der Früchte und Gemüse in Blechbüchsen handelt, dazugekommen. Ebenso haben die Abbildungen einen Zuwachs von 19 Nummern, von kundiger Hand genau nach der Natur aufgenommen, erhalten, und zugleich stellen die frühern 63 Abbildungen in neuer schönerer und vielfach auch besserer und getreuerer Zeichnung sich dar. Dieselben werden daher den im Vorwort zur ersten Auflage bezeichneten Zweck um so besser und sicherer zu erfüllen vermögen.

Und so möge denn das Lindauer Kochbuch allen Frauenzimmern, die sich für die edle Kochkunst interessiren, auch fernerhin eine willkommene und nützliche Gabe sein!

Die Verfasserin.

Einleitung.

Da ich bestrebt war, alles Nothwendige immer gleich bei den Rezepten zu sagen, so kann ich mich hier kurz fassen und auf einige allgemeine Vorausschickungen beschränken.

Einiges über Kücheneinrichtung.

In einer guten bürgerlichen Küche sollten vorhanden sein: 1) Kupferne Kastrole und irdene Tiegel von verschiedener Größe; 2) messingene und eiserne Pfannen, darunter eine flache zu Omeletten; 3) Aufziehdeckel aus Eisenblech, d. i., genau passende Deckel mit fingerbreit aufgebogenem Rande; 4) ein Sieb oder Seiher, wodurch man Saucen u. dgl. treibt, ein Spitzsiebchen zum Durchgießen der Fleischbrühe, ein gröberer Seiher oder Durchschlag von Blech oder gut verzinntem Kupfer, ein Mehl- und ein Zuckersieb (letzteres muß feiner als ersteres sein); 5) eine Schneeruthe von Draht (zu welchem Zwecke man einen starken Eisendraht von drei bis vier Ellen Länge glühend macht, erkaltet zu sammenbiegt, und am untern Ende zusammenbindet) und eine dergleichen von dicken, abgeschälten Reisern; 6) eine runde blecherne Form mit zwei bis drei Zoll hohem Rande zu Auflaufen, in Ermangelung eines tauglichen Kastrols auch zu Kastrolpasteten, ferner zu Torten brauchbar; 7) eine Puddingform, nämlich eine blecherne Kapsel, welche einen gut schließenden, mit Scharnier versehenen Deckel hat; 8) Backspritzen mit engern und weitern Röhrchen; 9) zwei kupferne, gut verzinnte runde Kuchenbleche, deren eines einen ein bis anderthalb Zoll hohen, abnehmbaren Rand mit Scharnier hat und besonders zu Obstkuchen gut ist, weil diese meist flüssig sind, von genanntem Blech aber, nachdem der Rand abgenommen, leicht auf die Platte abgeschoben werden können; vom andern kann der Rand **nicht** abgenommen werden; 10) ein eisernes Backblech; 11) kleine blecherne Förmchen zum Ausstechen von Blumen, Blättern, Dreiecken 2c., und eine Büchse mit zwölf bis fünfzehn blechernen **runden** Ausstechern; 12) ein Kartoffelausstecher, d. i. ein scharfes, rundes, vertieftes, mit hölzernem Stiel versehenes

Löffelchen in der Größe einer kleinen Kastanie, womit man rohe und gekochte Kortoffeln, auch Rüben, zu gefälliger runder Form aussticht; auch bei Aepfeln anwendbar, um, nachdem sie halbirt sind, das Kernhaus auszugraben; 13) ein Gurkenhobel; 14) eine Crême- und Geleeform mit verschiedenen eingetriebenen Figuren, deren Stelle auch die Puddingkapsel vertritt; 15) ein façonnirtes Tortengeschirr; 16) eine Bundform zu Gogelhopfen; 17) eine größere und eine feinere Spicknadel; 18) eine Dressirnadel (ist nichts Anderes als eine große Sattlernadel); 19) ein Erbsendrücker (ist eine kleine, dicke, hölzerne Scheibe mit gut viertelellenlangem Stiel); 20) Anricht-, Schaum- und Schöpflöffel; 21) ein messingener Mörser; 22) Reibeisen; 23) Wiege-, Hack- und Küchenmesser; 24) einige eiserne Röste; 25) mehrere Kochlöffel; 26) Nudel-, Hack- und Schneidbrett, und Wargelholz; 27) ein von Weidenruthen geflochtenes Sieb, worauf das noch heiße Backwerk zum Verkühlen gebracht wird; 28) eine Wage nebst dem landesüblichen Gewicht 2c. 2c.

Speisen, welche in Porzellan in den Ofen kommen müssen, werden auf ein Geschirr, dessen Boden fingerdick mit Salz oder auch mit Asche bedeckt ist, gestellt, damit das Porzellan nicht zerspringe.

Rathsam ist, alle Formen, die mit Fett bestrichen sind, auf einem mit einem Rande versehenen Backblech in den Ofen zu bringen. Denn so kommt, wenn die Form schadhaft ist oder die Masse überläuft, das Auslaufende dann auf das Blech und nicht in den Ofen, in welch' letzterm Fall ein übler Geruch in den Inhalt der Form sich ziehen würde.

Im Allgemeinen sind die kupfernen Kochgeschirre (Kastrole), wenn sie innen gut verzinnt sind, jeder andern Geschirrart vorzuziehen, weil in ihnen ein reinlicheres und viel sichereres Kochen möglich ist. Bei sämmtlichen Metallgeschirren ist jedoch eine Hauptregel, sie stets im reinsten Zustande zu erhalten, und in keinem derselben eine Speise erkalten zu lassen oder schon erkaltet aufzubewahren. Die irdenen Geschirre sind die bekanntesten, und werden auch am häufigsten benützt; man sehe hiebei aber auf eine ganz gute Glasur.

Vom Holz und Wasser.

Hartes, insbesondere Buchen- und Birkenholz, ist zum Kochen das bessere und vorzüglichere; denn mit weichem Holz gewinnt man zwar ein schnelles und hellflackerndes Feuer, mit hartem

dagegen eine länger anhaltende und bei Weitem größere Hitze erzeugende Flamme. Zum Heizen der Bratöfen kann man allerdings weiches Holz, und zum Nachlegen hier auch einige Stücke Torf verwenden.

Es ist auch nicht Ein und Dasselbe, mit welcherlei Wasser man kocht. Man benütze dazu nur weiches Wasser; in hartem könnte das Fleisch leicht ein röthliches Aussehen bekommen, weil derartiges Wasser manchmal Salpeter enthält. Gepumptes Wasser ist vielfach hart, laufendes dagegen gewöhnlich weich, am weichsten das Flußwasser.

Von den Gemüsen und dem Fleisch im Allgemeinen.

Grüne Gemüse sind am besten, wenn sie frisch aus dem Garten kommen und gleich verwendet werden, weil sie durch längeres Aufbewahren ihre frische Farbe und auch von ihrem guten Geschmack verlieren. Muß jedoch Salat, Spinat u. dgl. länger aufbewahrt werden, so wird ein feuchtes Tuch darübergedeckt. Das Auslesen der Gemüse erfordert die größte Sorgfalt, besonders der Insekten und Würmer wegen, welche häufig in den tiefern Fugen der Blätter vorkommen; aus diesem Grund sind die Gemüse auch in einem geräumigen Gefäß aus zwei bis drei Wassern zu waschen.

Das Alter des Ochsenfleisches erkennt man, wie das der meisten Fleischarten, an der Farbe. Von jüngern Ochsen ist das Fleisch röthlich, das Fett weiß, die Fasern zart; von einem alten Ochsen sieht das Fleisch dunkler und gröber aus, das Fett gelb und trocken.

Das Kalbfleisch ist am besten von einem vier bis fünf Wochen alten Kalbe; es soll ein weißes, zartes Aussehen haben, und die Nieren sollen gut mit Fett umwachsen sein. Das vorzüglichste Fleisch liefern die sogenannten Kuhkälber.

Beim Hammelfleisch macht nicht nur Alter und Geschlecht, sondern auch die Jahreszeit, zu der es geschlachtet wird, einen großen Unterschied. Die beste Schlachtzeit währt von Johanni bis Ende Herbst. Man muß darauf sehen, das Fleisch eines ein- bis zweijährigen Hammels zu bekommen, welches frisch von Farbe, beim Anfühlen weich und elastisch, und dessen Fett fest und weiß ist. Das Schaf ist dem Hammel weit vorzuziehen. Fleisch von alten Thieren ist unverdaulich, weil es im längsten Kochen zähe bleibt. Doch kann man solches, wie überhaupt alles zähe Fleisch, etwas mürber machen, indem man es in einer Schüssel zugedeckt

über Nacht in den warmen Ofen stellt. Es darf hier aber nur warm, ja nicht heiß werden.

Das Schweinefleisch soll von einem jungen, ungemästeten Thiere sein; davon gibt es die besten Braten und das beste Pökelfleisch. Von Mastschweinen wird in der Regel der Speck nur zu Schmalz verwendet, und das Fleisch wird geräuchert.

Junge Hirsche und Rehe erkennt man an ihrem hellröthlichen, zarten Fleisch und weißen Fett. Das beste Fleisch hat das Hirschkalb.

Die besten Hasen sind die halb ausgewachsenen. Daß der Hase jung ist, erkennt man, wenn man leicht und ohne Anstrengung in dessen Löffel (Ohren) reißen kann. Sind die Läufe schwer zu brechen, so ist der Hase alt.

Das Schwarzwildpret zeugt von Alter, wenn die Schwarte dick und zähe, und die Knochen groß sind.

Vom Geflügel und den Fischen.

Indiane und Kapaunen sind gut, selbst wenn sie schon ein Jahr alt. Der junge Hahn hat glatte, schwarze Füße und einen kurzen Sporn, die alte Henne zähe, rothe Füße oder Ständer. Der halb ausgewachsene Indian ist ein feiner Braten, der völlig ausgewachsene ein Jahr alte saftig und wohlschmeckend.

Gänse sind um Martini gut, ein besonderer Leckerbissen jedoch die halb ausgewachsenen, im August schon brauchbar, weil ihr Fleisch viel feiner ist. Enten sind tauglich, sobald sie befiedert; doch schmecken sie am besten vier bis sechs Monate alt. Man erkennt bei Gänsen und Enten, daß sie jung sind, wo die Füße und der Schnabel glatt und frisch röthlich und die Augen feurig, namentlich aber wenn das Schlußbein nicht hart ist und sich leicht biegen läßt. Den Entrich erkennt man an den zwei gekrümmten Federn, die er auf dem Schwanz trägt.

Junge Hühner sollten immer fett sein; alte Hühner werden nur zu Suppen verwendet. Bei jungen Reb- und Haselhühnern ist die zweite Spitzfeder des Flügels etwas abgerundet.

Junge Tauben haben unter den Flügeln noch keine Federn, nur Flaum; ebenso die jungen Wildtauben.

Das Wildgeflügel sollte im Winter, wenn es gefrieren kann, vor Gebrauch wenigstens sechs Tage mit den Federn aufgehängt werden, im Frühling und Herbst zwei bis drei Tage; im Sommer dagegen wird es sogleich verbraucht. Das junge erkennt

man am glänzenden Aussehen der Federn, und die Füße sind immer etwas zarter wie bei dem ältern.

Fische, welche in Weihern und Teichen gefangen werden, haben immer einen Moosgeruch. Damit sie diesen verlieren, muß man sie wenigstens drei bis vier Tage vor dem Gebrauch in einen Brunnen oder solchen Fischbehälter bringen, worein der Brunnen läuft. Bringt man die Fische todt in die Küche, so erkennt man ihr Frischsein an den schönen rothen Ohren und glänzenden Augen.

Krebse sind am besten vom Mai bis August.

Maß und Gewicht.

Das angegebene Maß und Gewicht ist bayerisches. Nachstehend findet man solches mit dem der benachbarten Länder verglichen:

Bayern:	1 Maß.	1 Schopp.	1 Pfd.	1 Loth.
Oesterreich:	3 Seidel.	3/4 Seidel.	1 Pfd.	1 Loth.
Württemberg:	2 1/3 Schopp.	7/12 Schopp.	1 1/5 Pfd.	1 1/5 Loth.
Baden:	7 1/3 Glas.	13/4 Glas.	1 1/8 Pfd.	3 1/2 Quentch.
Schweiz:	7/10 Maß.	1/6 Maß.	1 1/4 Pfd.	1 1/8 Loth.

Das Kreuzerbrod (die Semmel) ist durch das ganze Buch zu vier Loth Gewicht angenommen; ein Kochlöffel Mehl als ein Loth schwer gerechnet.

Die Gerichte berechnen sich im Allgemeinen für acht bis zehn Personen.

Brühen.

1. Gewöhnliche Fleischbrühe. Bouillon.

Fünf bis sechs Pfund Rindfleisch wird geklopft, gewaschen, mit starkem Bindfaden überbunden, damit es beim Kochen nicht so zerfahre und dadurch saftiger bleibe, und mit sechs bis sieben Maß frischem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn es zu sieden anfängt, wird der aufsteigende Schaum so lange abgeschöpft, bis sich keine Unreinigkeit mehr zeigt, und die Brühe klar und hell fortkocht. Alsdann kommt Petersilie, Sellerie, gelbe Rübe, Lauch, nach Belieben ein Stückchen Kohlkopf, in Scheiben geschnitten, und eine Handvoll Salz daran. Mit diesem allen wird das Fleisch drei Stunden langsam (aber nicht zugedeckt, damit die Brühe hell werde) gekocht, nach welcher Zeit es weich sein wird. Ist das Fleisch so fett, daß sich beim Kochen obenauf Fett sammelt, so wird von letzterem nach Belieben abgenommen. (Siehe auch Nro. 231.) —

Diese Fleischbrühe kann man zu jeder beliebigen Suppe benützen. Verwendet man dieselbe zu einer klaren Suppe, so bekommt letztere ein schöneres Aussehen, wenn man ein paar Fäden Safranblüte mit einigen Löffeln siedender Fleischbrühe anbrüht, und dieß vor dem Anrichten in die zur Suppe bestimmte Fleischbrühe gießt.

Anmerkung. Hell und wohlschmeckend wird die Fleischbrühe, wenn man nach dem Abschäumen eine Zwiebel, je nach Größe ganz oder halbirt, in heißem Schmalz gelbbraun bratet und mitkocht. — Oft geschieht es, daß sowohl diese, wie auch die braune Fleischbrühe sich nicht hell kocht. In diesem Falle ist es gut, wenn man solche eine Viertelstunde, bevor sie zur Suppe verwendet wird, durch's Sieb in ein Geschirr abgießt, wo sich dann das Unreine am Boden setzt. Die nun hell Brühe wird hernach bis auf den Satz abgegossen, und zur Suppe verwendet. — Verbessern kann man die Fleischbrühe, wenn man ein bis zwei Eßlöffelvoll durchgegossene Bratensauce in die Suppenschüssel nimmt, und die heiße Fleischbrühe darübergießt.

2. Braune Fleischbrühe. Jus.

Der Boden eines Kastrols wird mit sechs bis acht Loth gutem Fett, (Abschöpffett, Nierenfett u. dgl.,) einer zerschnittenen Zwiebel und zwei bis drei Pfund magerem, in kleinere Stücke geschnittenen Rindfleisch belegt, (hat man Abfälle von anderem rohen Fleisch, so können sie ebenfalls verwendet werden, mit Ausnahme des gebeizten Wildes,) und auf dieses dann einige Scheiben gelbe Rüben und gleichviel Selleriewurzel gegeben. Nun läßt man das Ganze zugedeckt braten, bis es sich am Boden lichtbraun angesetzt hat (doch muß man sehr Acht geben, daß es nicht anbrenne, was sehr leicht geschieht); dann wird es mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser übergossen, und damit aufgelöst. Zeigt sich die Brühe schön braun, so wird mit vier Maß gewöhnlicher Fleischbrühe aufgefüllt, im andern Fall noch länger gebraten, bis die gehörige Bräune vorhanden. Nach dem Auffüllen wird abgefettet. Wenn alsdann Lauch und Petersilie beigefügt, läßt man Alles zwei bis drei Stunden langsam kochen, hernach wird die Brühe durch's Sieb geschüttet, und zum Gebrauch zurückgestellt.

3. Jus von Kalbfleisch.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet, nur verwendet man dazu, statt des Rindfleisches, Kalbsschenkel oder sonstige Abfälle vom Kalbfleisch.

4. Weiße Kraftbrühe. Consommé.

In ein Kastrol gibt man zwei zerschnittene Zwiebeln, eine halbe gelbe Rübe, einen halben Sellerickopf, zwei Petersilienwurzeln,

ein Stückchen Lauch und ein Viertelpfund Rindsmark, und darauf zwei Pfund Kalbsschenkel und zwei Pfund Rindfleisch, beides in Stückchen geschnitten, sowie Abgängiges von Geflügel (Flügel, Hälse, Mägen ꝛc.), oder eine in vier Theile zerschnittene alte Henne. Ist alsdann ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe hinzugethan, so bedeckt man das Ganze gut, und läßt es auf schwachem Feuer eindünsten, doch darf es keine Farbe annehmen, nur daß es am Gelbwerden ist. Nun füllt man mit Fleischbrühe auf, läßt es von einer Seite langsam kochen, und schäumt dabei fleißig ab, dann gibt man ein Zweiglein Thymian dazu, und kocht die Brühe noch drei Stunden, inzwischen immer abfettend. Hernach wird sie durch's Sieb gegossen, und verwendet. — Ist hauptsächlich zu Eingemachtem (Ragout).

5. Glace.

Diese Brühe gleicht der in Nro. 2 beschriebenen, nur mit dem Unterschied, daß hiezu einige kleinverhackte Kälberfüße, der vordere Knochen vom Kalbsschlägel mit dem Schenkel, und die Abfälle vom Geflügel kommen. Das Wurzelwerk bleibt sich gleich, Salz gibt man wenig oder gar keines dazu. Bei dem Auffüllen mit Wasser darf, damit sie kräftiger werde, nicht so viel wie bei Nro. 2 aufgegossen werden. Nach drei Stunden langsamen Kochens wird die Brühe durch's Sieb gegossen, und das Fett rein abgenommen; ist sie dann einige Zeit gestanden, so wird sie langsam bis auf den Bodensatz in ein reines Kochgeschirr abgeschüttet und nun auf starkem Feuer so schnell als möglich eingekocht. Bei beginnendem Dickwerden muß man mit einem Kochlöffel anhaltend fest auf dem Boden rühren, damit sie nicht anbrenne. Wenn die Glace in dicken Fäden vom Löffel läuft, wird sie in eine Schüssel gegossen, worin man sie erkalten läßt, und dann an einem trockenen Orte znm Gebrauch aufbewahrt. — Die Glace ist in bessern Küchen unentbehrlich. Soll Etwas damit angestrichen werden, so wird sie zuvor mit dicker, rein abgefetteter Bratenbrühe vermengt.

Anmerkung. Ist keine Glace vorhanden und soll doch Etwas angestrichen (glacirt) werden, so wird durchgegossene Bratenbrühe rein abgefettet, noch dicker eingekocht, und damit dann das bestimmte Fleischwerk, Geflügel ꝛc., wenn beim Braten die Farbe mangelt, überstrichen, wodurch dasselbe ein schönes Aussehen erhält.

6. Bouillontafeln. Suppenzeltchen.

Werden ganz nach Nro. 5 zubereitet, nur ungesalzen. Die sich dick spinnende Flüssigkeit wird unter fortwährendem schnellen

Umrühren noch weiter eingedickt und fester eingekocht, in beliebige Geschirre, z. B. tiefe Teller, Chocoladeförmchen, geleert, bis zum gänzlichen Erkalten stehen gelassen, dann herausgenommen, die Tafeln mehrere Tage an die Luft oder an einen warmen Ort zum Abtrocknen gelegt, und in Papier eingewickelt zu weiterm Gebrauch an einem luftigen Ort aufbewahrt. — Eignen sich namentlich für Reisen. Zu einer Tasse Bouillon nehme man ein nußgroßes Stückchen, löse es unter Rühren mit einer Tasse kochendem Wasser auf, würze mit etwas Salz und geriebener Muskatnuß, und man wird die kräftigste Brühe erhalten.

7. Hühner- oder Kalbfleischbrühe.

In ein Kastrol wird etwas Butter geschnitten, und hierauf eine verschnittene Zwiebel, eine halbe Sellerie, eine halbe Pastinake nnd einige Scheiben gelbe Rübe gelegt. Nun theilt man eine sauber geputzte alte Henne in vier Stücke, verhaut Kalbsknochen, an denen noch etwas Fleisch, in kleinere Theile, legt dieß auf das Wurzelwerk, und läßt das Ganze zugedeckt eine halbe Stunde langsam leicht anbraten. Hernach wird es, mit drei Maß gewöhnlicher Fleischbrühe aufgefüllt, zum Kochen gebracht, gehörig abgeschäumt mit etwas Muskatblüte, Lauch und Petersilienwurzel drei Stunden langsam fortgekocht und unterdessen etwas abgefettet, die Brühe dann durch's Sieb geschüttet, und das Fett abgenommen.

8. Fleischbrühe zu verbessern.

Ist man nicht im Besitz einer hellen, kräftigen Fleischbrühe, und sollte schnell welche haben, so wird ein Viertel- oder ein halb Pfund rohes, etwas verhacktes Rind- oder Kalbfleisch im Mörser mit einem Ei fein zu einem Teig gestoßen, letzterer in eine Schüssel genommen, mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser oder besser mit kalter Fleischbrühe angerührt, und sodann mit einer gehörigen Portion von der vorräthigen Fleischbrühe aufgefüllt. So läßt man das Ganze langsam eine halbe Stunde kochen, während welcher Zeit die Brühe sehr schmackhaft und hell werden wird, worauf man sie durch ein reines Tuch gießt und gleich heiß verwendet.

9. Fastenbrühe.

Ein Viertelpfund Butter wird in einem Kastrol mit drei verschnittenen Zwiebeln, zwei Sellerieköpfen, zwei gelben Rüben, Petersilienwurzeln, vier Handvoll dürren Erbsen, vier Pfund ordinären zerschnittenen Fischen, zwei Lorbeerblättern, vier Stück Nelken, eini-

gen Pfefferkörnern, etwas Muskatblüte und Salz zugedeckt so lange gedünstet, bis Alles eine gelbliche Farbe bekommt, worauf dann sechs bis acht Maß Wasser dazugegossen werden. Nun wird das Ganze zugedeckt zwei Stunden langsam gekocht, die Brühe zuletzt durch ein Haarsieb oder besser durch eine reine Serviette geseihet, und nach Belieben beim Gebrauch abgefettet.

Suppen.

a. Fleischsuppen.

10. Schwarzbrodsuppe.

Zwei bis drei gute Handvoll altgebackenes, feingeschnittenes Roggenbrod wird im Ofen braun gebäht, und in guter, fetter, siedender Fleischbrühe ein paarmal aufgekocht. Sobald die Suppe angerichtet ist, gibt man für jede Person ein aufgeschlagenes Ei darein, worauf man sie, damit dadurch das Ei zusammengezogen und gebunden wird, zugedeckt noch fünf Minuten stehen läßt, und dann mit kleingeschnittenem Schnittlauch und etwas Pfeffer bestreut. — Man kann auch nur zwei Eier verwenden, welche dann, mit etwas Wasser gut verklopft, beim Anrichten an die Suppe gerührt werden. — Nach Belieben kann beim Anrichten ein Schöpflöffel gedünstetes Gemüse (s. bei Nr. 15) in die Suppe gegeben werden.

11. Durchgetriebene Schwarzbrodsuppe.

Feingeschnittenes Schwarzbrod wird im Ofen ein wenig getrocknet, und mit guter Fleischbrühe eine halbe Stunde zugedeckt langsam gekocht, dann wird das Ganze durch ein Sieb oder einen Durchschlag getrieben, das Durchgetriebene wieder auf's Feuer gesetzt, mit etwas Fleischbrühe verdünnt, mit dem Schöpflöffel einigemal aufgezogen, und ohne es kochen zu lassen, heiß angerichtet. Nun verklopft man zwei bis drei Eigelb mit einem halben Schoppen gutem sauren Rahm, rührt dieß in die heiße Suppe, und bestreut solche mit Schnittlauch, oder mit Petersilie und Pfeffer. — Nach Belieben kann man zwei Eßlöffel verschnittene, in gutem Fett gelb geröstete Zwiebeln mit in der Suppe kochen.

12. Schwarzbrodsuppe mit einer Kruste.

Schwarzbrod wird fein geschnitten, im Ofen getrocknet, und mit der zur Suppe erforderlichen siedenden Fleischbrühe einigemal

aufgekocht. Nun werden in kleine Theile abgedrehte und einmal in der Fleischbrühe aufgekochte, oder in feine Scheiben geschnittene und zuvor abgebratene Bratwürstchen in die Schüssel gethan, und die heiße Suppe darüber angerichtet. Ueber das Ganze wird dann ein Schöpflöffel geriebenes, in Butter oder gutem Fett gelb geröstetes Schwarzbrod gegeben, und Schnittlauch und etwas feiner Pfeffer darübergestreut.

13. Gebähte Schnitten.

Man schneidet zwei gestrige Kreuzerbrode in feine Schnitten und röstet solche in einer Röhre oder auf dem Roste schön gelb, hierauf verrührt man in der zum Auftragen bestimmten Schüssel zwei bis drei Eidotter mit ein wenig Wasser, gibt die Schnitten darein, gießt mit guter kochender Fleischbrühe auf, und würzt dann mit Schnittlauch oder Mußkatnuß. — Die Eier können auch wegbleiben.

14. Gebackene Schnitten.

Es werden zwei gestrige Kreuzerbrode abgerieben oder abgeschält, dann in feine Scheiben geschnitten, jede dieser Scheiben in verklopftem Ei umgekehrt, und so aus heißem Schmalz schön gelb gebacken. Diese Schnitten legt man nun in die Suppenschüssel, und richtet die heiße Fleischbrühe darüber an, alsdann deckt man die Suppe zu, und bestreut sie vor dem Auftragen mit Muskatnuß, Schnittlauch oder Petersilie.

15. Goldwürfelsuppe.

Zwei abgeschälte Kreuzerbrode werden in Würfel geschnitten, dann vier Eier mit einem halben Schoppen Milch verklopft, und an die Würfel gegossen. Sind diese nach öfterem Umdrehen durchaus weich, so werden sie in heißem Schmalz gelb gebacken, und während dem Backen mit dem Backschäufelchen öfters untereinandergeschoben, worauf man sie in ein Sieb oder einen Durchschlag bringt, damit das Schmalz ablaufe. Beim Anrichten werden sie in die Suppenschüssel gelegt, mit siedender brauner oder weißer Fleischbrühe übergossen, und die Suppe mit Muskatnuß und Schnittlauch gewürzt. — Man kann weichgesottene Lebern und Mägen von jungen Hühnern, ebenfalls gewürfelt, dazuthun; von den Mägen ist vorher dann die harte innere Haut abzuschneiden. Ebenso kann beim Anrichten zwei Schöpflöffel gedünstetes Gemüse sammt der Brühe, worin es gedünstet wurde, dareingegeben werden. Man schneidet nämlich, nachdem zuvor die gröbsten Rippen entfernt, den vierten

Theil eines Wirsingkopfes fein nudelartig, deßgleichen eine gelbe Rübe und einen Selleriekopf; dieß wird gewaschen, zusammen mit ein paar Schöpflöffel Fleischbrühe weichgedünstet, mit Muskatnuß gewürzt, und das Ganze wie bemerkt verwendet. — Statt der Lebern und Mägen von Hühnern kann man auch ein Stück zarte Kalbsleber in halbnußgroße Würfel schneiden, welche alsdann mit dem gedünsteten Gemüse eine halbe Viertelstunde gekocht werden.

16. Nudelsuppe.

Zwei Eier werden gut verrührt, und, nachdem etwas Salz dazugegeben, mit feinem Mehl zu einem ziemlich starken Teig angemacht, welcher auf das Backbrett genommen, recht gut geknetet, und hierauf in zwei gleiche Theile zerschnitten wird, deren jeden man zu einem kleinen Laibchen wirkt, und nun zwei sehr dünne Flecke auswargelt. Diese trocknet man so, daß der Teig noch biegsam ist, und schneidet sie dann, zusammengerollt, in beliebig feine Nudeln, welche man, auseinandergezettelt, in die dazu bestimmte siedende braune oder weiße Fleischbrühe einsäet, und hierin zehn bis zwölf Minuten aufkocht. Alsdann werden sie angerichtet, eine Viertelstunde bedeckt warmgestellt, und hernach mit gestoßener Muskatblüte oder Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben. — Klarer wird diese Suppe, wenn man beim Auswargeln der Nudelflecke nicht zu viel Mehl unterstreut, auch die geschnittenen Nudeln, ehe man sie in die siedende Fleischbrühe gibt, erst in siedendem Salzwasser zwei- bis dreimal überkocht, und dann abseiht. Dagegen wird die Suppe kräftiger, wenn die Nudeln sofort in der bestimmten Fleischbrühe abgekocht werden.

17. Grüne Nudelsuppe.

Hiezu wird in obigen Teig ein Eßlöffel Spinattopfen (Nr. 2015) geknetet, wodurch die Nudeln eine grüne Farbe erhalten. Sie werden, wie obige, in weißer Fleischbrühe ein paarmal aufgekocht, und bedeckt eine Viertelstunde stehen gelassen.

18. Fleckchensuppe.

Der Teig wird bereitet, zu Kuchen ausgewargelt und diese getrocknet wie bei der Nudelsuppe, die abgetrockneten Kuchen dann etwas lockerer zusammengerollt, und in halbfingerbreite Nudeln geschnitten, welche man, noch zusammengerollt, überzwerch zu länglich-viereckigen Stückchen schneidet, wodurch Fleckchen in der Größe eines kleinen Kreuzers entstehen. Nach Belieben können solche auch kleiner wer-

den. Man kann auch die getrockneten Kuchen mit einem Kuchenrädchen in länglich-viereckige Fleckchen abrädeln. In jedem Falle müssen die Fleckchen einige Minuten länger aufkochen, als die Nudeln.

19. Grüne Fleckchensuppe.

Der Teig wird wie in Nro. 17 mit Spinattopfen gefärbt, und die Suppe dann ganz nach voriger Nummer bereitet.

20. Gewiegte oder geriebene Gerste.

In einer Schüssel werden drei Eier gut verklopft, und nachdem etwas Salz dazugegeben, rührt man so viel von feinem Mehl hieran, daß ein fester Teig daraus wird. Diesen nimmt man auf das Backbrett, knetet ihn so fest wie möglich zusammen, und wiegt ihn alsdann, oder reibt ihn auf einem Reibeisen. Die dadurch gewonnene Gerste läßt man trocknen, und säet solche unter einigem Rühren in kräftige siedende Fleischbrühe. Nachdem sie fünf Minuten langsam fortgekocht, wird die Suppe angerichtet, und mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben. — Leichter läßt sich der hiezu erforderliche Teig zusammenbringen, wenn man das Mehl auf ein Backbrett häuft, in die Mitte eine Grube macht, darein die Eier einschlägt, und das Ganze mit einem großen Messer (auch Hackmesser) nun tüchtig zusammen- und durcheinanderhackt. Es wird dann, wie oben, mit den Händen zusammengenommen und zu einem sehr festen Teig gearbeitet, und dieser am Reibeisen gerieben.

21. Gewiegte oder geriebene Gerste auf einfachere Art.

Man wargelt gewöhnlichen Nudelteig in nicht zu dünne Flecke aus, und läßt dieselben gut abtrocknen. Dann rollt man sie zusammen, und verschneidet sie zu gröberen Nudeln, welche man auf dem Schneidbrett zu einer Eiergerste verwiegt.

22. Maccaronisuppe.

Die Maccaroni bestehen aus einem festgekneteten und gepreßten Teig, der aus Mehl, Eiern und Wasser in Fabriken bereitet wird; die neapolitanischen sind die besten. — Zur Suppe werden die Maccaroni in Stücke gebrochen, und in siedendem Salzwasser zehn Minuten weichgekocht, hernach in einen Seiher geschüttet, und aus diesem in kaltes Wasser, letzteres dann wieder abgegossen, die Maccaroni in klarer siedender brauner oder weißer Fleischbrühe noch weicher gekocht, und die Suppe angerichtet. — Es wird hiezu geriebener Parmesankäs aufgestellt.

Anmerkung. Auf gleiche Art werden die andern in Fabriken verfertigten Suppenteige, wie Spanische Nudeln, Sternchen u. s. w. gekocht, doch kocht man dieselben zuvor nicht in Salzwasser ab, sondern sofort in der siedenden Fleischbrühe.

23. Maccaronisuppe auf andere Art.

Die Maccaroni kocht man wie in voriger Nummer ab. Unterdessen wird ein Stückchen Butter in einem Kastrol zerlassen, zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, dann mit der zur Suppe erforderlichen Portion Fleischbrühe angerührt und aufgefüllt, und dieß mit wenigem aufgelösten Safran (siehe Fleischbrühe Nro. 1) leicht gelb gefärbt und eine Viertelstunde durchgekocht, worauf man es durch's Sieb über die abgekochten, zuvor schon in die Suppenschüssel angerichteten, noch siedheißen Maccaroni gießt, zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb daruntermengt, und über das Ganze zwei bis drei Eßlöffel geriebenen Parmesankäs streut.

24. Kräpschensuppe.

Der Teig, welcher ganz derselbe wie bei der Nudelsuppe ist, wird in sehr feine Flecke ausgewargelt, die man ein wenig trocknen läßt. Inzwischen wird etwas Rind- oder Kalbfleisch mit einer halben Zwiebel, Zitronenschale und Petersilienlaub fein gewiegt, dann mit zwei Eiern, Salz und Muskatnuß gut untereinandergerührt. Nun sticht man die Flecke mit einem Ausstecher, der die Größe eines kleinen Glases hat, zu lauter Plätzchen aus, bestreicht solche mit Ei, das mit einem Eßlöffel Wasser verklopft wurde, und setzt sodann auf jedes einen kleinen Kaffeelöffel voll von obigem Gehäck. Hernach werden die Plätzchen zur Hälfte überbogen, so daß sie Halbmonde bilden, die Kräpschen an den Enden gut zusammengedrückt, damit sie beim Kochen nicht aufgehen, in guter Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde gekocht, und die Suppe dann mit dem Schöpflöffel behutsam angerichtet — Feiner werden die Kräpschen, wenn statt obigem Gehäck die Masse, welche beim Lungenstrudel (Nro. 510) angegeben ist, jedoch ohne Zitronensaft, dazu verwendet wird.

25. Traufsuppe.

Vier Kochlöffel Mehl werden mit vier Eiern, Salz und zwei bis drei Eßlöffeln Milch zu einem dickflüssigen Teig angerührt, den man durch einen großlöcherigen Schaumlöffel langsam in gute, stark kochende Fleischbrühe laufen läßt, daß es ganz kleine Klümpchen gibt. Hat man einen Theil desselben einlaufen lassen, so faßt

man solchen in eine Schüssel heraus, und verfährt dann in gleicher Weise mit dem übrigen Teig, bis er zu Ende ist. Hernach bringt man alles Herausgefaßte wieder in die Fleischbrühe, läßt es noch einmal aufsieden, und gibt die Suppe mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut zu Tisch. — Der Teig hiezu darf weder zu dick noch zu dünn sein. Ist er zu dick, so läuft er nicht, und wäre er zu dünn, so würde er zerfahren.

26. Einlaufsuppe.

So viel Personen, so viel nimmt man Kochlöffel Mehl, und zu jedem Kochlöffel Mehl ein Ei. Die Eier werden, je eines nach dem andern, mit dem Mehl und etwas Salz gut verrührt, und alsdann ein Eßlöffel Wasser dazugegeben, so daß es einen glatten, flüssigen Teig gibt, den man in gute Fleischbrühe unter fortwährendem Sude einlaufen läßt. Das Gefäß mit dem Teig muß hoch gehalten werden, daß letzterer in einer feinen Rinne herunterläuft. Die übrige Behandlung ist wie bei voriger Nummer.

27. Spätzchensuppe.

Dreiviertel Pfund Mehl wird mit drei Eiern und einem halben Schoppen lauer Milch zu einem Teig angemacht, in welchen vier Loth zerlassene Butter und etwas Salz kommt. Ist Alles sehr gut durcheinandergeschlagen, so wird der Teig in einen Durchschlag mit erbsengroßen Löchern (Spatzenmodel) genommen, und mit dem Kochlöffel in die siedende Fleischbrühe getrieben. Während dem Durchlaufen werden die Spätzchen öfters behutsam aufgelockert, damit sie sich schön theilen. Sind sie einmal aufgekocht, so richtet man die Suppe an, bestreut sie mit feingeschnittenem Schnittlauch, und gibt sie sogleich zu Tisch. — Schöner sieht die Suppe, doch ist sie weniger kräftig, wenn die Spätzchen in kochendes Salzwasser getrieben, und erst nach dem Aufkochen dann in die siedende braune oder weiße, bereits in der Suppenschüssel angerichtete Fleischbrühe gelegt werden. — Man stellt hiezu öfters geriebenen Parmesankäs auf.

28. Gewöhnliche Spätzchensuppe.

Dreiviertelpfund Mehl wird mit zwei Eiern, etwas Salz und einem Schoppen Milch oder Wasser zu einem nicht zu starken Teig angemacht, der leicht durch den Spatzenmodel geht. Man treibt ihn nun mit dem Kochlöffel durch letzteren in kochendes Salzwasser, und rührt die Spätzchen öfters auf. Sobald sie aufgekocht

sind, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in kochende klare Fleischbrühe gelegt, und die Suppe sogleich mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben. — Statt in einen Spatzenmodel kann der Teig auch löffelweise auf ein eigens dazu hergerichtetes, mit einer Handhabe versehenes, in Wasser getauchtes Brettchen dünn aufgestrichen und mit einem Messer, am besten einem hölzernen, fein in strudelndes Salzwasser geschabt werden, so daß die Spätzchen fein nudelartig aussehen. Ist ein Theil des Teiges eingeschabt, so nimmt man die in die Höhe gekommenen Spätzchen heraus, legt sie in eine Schüssel mit lauem Wasser, damit sie nicht aneinanderkleben, und verfährt mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise. Wenn Alles eingeschabt ist, werden sämmtliche Spätzchen durch einen Seiher abgegossen, in kräftige siedende Fleischbrühe in die Suppenschüssel gelegt, und die Suppe sogleich mit Schnittlauch und Muskatnuß bestreut aufgetragen.

29. Suppe mit Semmelgriesspätzchen.

Ein Schoppen Milch wird in einer Pfanne auf's Feuer genommen, darein ein halber Schoppen Semmelgries, drei Loth Butter und etwas Salz gegeben, und dieß unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis der Gries ganz aufgequollen, worauf man ihn bei Seite stellt bis er halb erkaltet ist, und sodann drei Eier dareinrührt. Nun wird die zur Suppe erforderliche Fleischbrühe siedend gemacht, in diese der Spatzenmodel getaucht, damit er genetzt ist, und nun ein Theil der Griesmasse in letzteren genommen und mit dem Kochlöffel Spätzchen in die siedende Fleischbrühe durchgetrieben. Wenn sie in die Höhe kommen und einmal überkocht sind, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Suppenschüssel, und verfährt mit der andern Teigmasse auf gleiche Weise. Zuletzt wird die Fleischbrühe darübergegossen, nach Belieben ein Schöpflöffel gedünstetes Gemüse (siehe bei Nro. 15) in die Suppe gegeben, und solche mit Muskatnuß gewürzt aufgetragen. — Schöner und besser ist die Suppe, wenn die Hälfte der Teigmasse, ebenfalls durch den Spatzenmodel, in's heiße Schmalz getrieben und gelb herausgebacken wird. Diese Spätzchen legt man dann zu den gekochten in die Suppenschüssel, und richtet über das Ganze nun die siedende Fleischbrühe an.

30. Suppe mit grünen Semmelgriesspätzchen.

Zwei Handvoll von den Stielen befreite Spinatblätter, eine Handvoll abgezupfte Petersilie, ebensoviel Körbelkraut und etwas

weniges Zwiebelrohr wird zusammen gewaschen, und in vielem kochenden Salzwasser schnell weich abgekocht. Nun wird Alles mit dem Schaumlöffel herausgehoben und in kaltes Wasser gelegt, dann abgeseiht, fest ausgedrückt, und ganz fein gewiegt unter die in voriger Nummer beschriebene Masse gerührt. Das Ganze wird zuletzt, wie dort beschrieben, in die helle klare Fleischbrühe eingetrieben, aufgekocht, und sofort sammt der Brühe behutsam in die Suppenschüssel angerichtet. — Statt gewöhnlicher Fleischbrühe kann auch braune Fleischbrühe (Jus, Nro. 2) verwendet werden. — Schön nimmt sich die Suppe aus, wenn man einige Eßlöffel Krebsbutter (Nro. 268) darübergibt.

31. Eiersuppe.

Drei Kochlöffel Mehl werden mit einem halben Schoppen kaltem Wasser glatt angerührt, und hierauf fünf bis sechs Eier, ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe und etwas Salz dareingegeben. Dieß läßt man nun, unter öfterem Aufrühren mit dem Kochlöffel, in siedende Fleischbrühe laufen, und hierin einigemal aufkochen, bis es zu kleinen Klümpchen zusammengeronnen ist, wo die Suppe dann angerichtet, mit Muskatnuß oder Schnittlauch bestreut und aufgetragen wird.

32. Rothe Eiersuppe.

Wird zubereitet und beendigt wie vorhergehende, nur kommt in den Teig ein Schöpflöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 268).

33. Eiersuppe auf andere Art.

Man rührt drei Kochlöffel Mehl mit kaltem Wasser dickflüssig an, woran dann nach und nach sechs Eigelb gut gerührt werden. Unterdeß schlägt man von den sechs Eiweiß einen festen Schnee, mengt diesen unter den Teig, und schüttet nun letztern langsam in siedende Fleischbrühe. Nachdem das Ganze einigemal aufgekocht, wird die Suppe mit feingeschnittenem Schnittlauch oder Petersilie, auch Muskatnuß bestreut sogleich servirt.

34. Baumwollsuppe.

Ein Viertelpfund Butter wird schaumig gerührt, hernach schlägt man vier Eier darein, und gibt, wenn dieß wohl verrührt ist, vier Kochlöffel Mehl, etwas Salz und Muskatnuß, und vier Eßlöffel Rahm oder Milch dazu. Sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingezettelt, und dazwischen die Suppe leicht umgerührt. Nach einmaligem Aufsud ist sie fertig, und wird wie vorige aufgetragen.

35. Gestockte Eiersuppe. Eierkäs. Eier-Consommé.

Eine halbe Maß kräftige klare kalte Fleischbrühe wird mit vier ganzen Eiern, vier Eigelb und Muskatnuß recht gut verklopft, dieß durch ein Sieb in eine butterbestrichene Auflaufform gegossen, und letztere dann in ein nicht zu hohes Kastrol gestellt, worein man so viel kochendes Wasser gießt, daß die Form zur Hälfte im Wasser steht. Nun wird das Ganze, mit einem passenden Deckel zugedeckt, in den heißen Ofen gestellt und eine halbe Stunde ununterbrochen gedämpft, (doch ja nicht gekocht, weil sonst der Eierkäs rauh würde,) bis es sich etwas fest anfühlen läßt, so zu sagen gestockt ist; dann wird es umgestürzt, in Scheiben geschnitten oder mit einem Löffel ausgestochen, kochende braune oder gewöhnliche Fleischbrühe in die Schüssel gegossen, die abgestochenen Eierkäse hineingelegt, und die Suppe sogleich zu Tisch gegeben. — Schöner nimmt sich der Eierkäs aus, wenn die Masse, statt in eine Auflaufform, in kleine, mit Butter ausgestrichene Förmchen von Kupfer oder Blech eingefüllt, und so, wie oben beschrieben, im Dunste fertig gemacht wird. Für jede Person rechnet man ein solches Förmchen, welches man dann beim Anrichten auf dem betreffenden Suppenteller umstürzt, und helle braune oder weiße, kräftige, kochendheiße Fleischbrühe von der Seite darangießt, oder die Fleischbrühe in der Suppenschüssel auf den Tisch stellt, damit sich Jedes beliebig selbst nehmen kann.

36. Flädlein- (Omelettes-) Suppe.

Vier gute Kochlöffel Mehl werden mit wenigem Salz, drei Eiern und anderthalb Schoppen Milch zu einem flüssigen Teig angerührt, und inzwischen in einer breiten, niedern Pfanne Schmalz heiß gemacht, das man in ein kleines Pfännchen schüttet und warmstellt. Nun gießt man mit einem Schöpflöffel vom Teig in die Pfanne, und läßt ihn durch beständiges Drehen und Wenden derselben überall herumlaufen; es darf aber nicht zu viel Teig genommen werden, damit die Flädlein so dünn wie möglich werden. Ist das Flädlein auf der einen Seite gebacken, so wendet man es mittelst eines Backschäufelchens um, und läßt es auch auf der andern Seite backen, aber nicht braun, sondern immer nur schön gelb. Alsdann wird wieder ein wenig Schmalz in die Pfanne gethan und gleichermaßen verfahren, und so fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Hierauf werden die Flädlein zusammengerollt, fingerbreite Streifen daraus geschnitten, diese in die Suppenschüssel gelegt, mit feingeschnittenem Schnittlauch und Muskatnuß bestreut, und kochende

kräftige Fleischbrühe darüber angerichtet. — Besser ist es, statt Schmalz in die Pfanne zu thun, letztere mit ungesalzenem Speck zu schmieren, und es wird dieses Schmieren bei jedem zu backenden Flädlein wiederholt. — Sind die Flädlein in Streifen geschnitten, so können sie auch noch wie die Fleckchen (Nr. 18) überzwerch geschnitten werden.

37. Gefüllte Flädleinsuppe.

Gelbgebackene Flädlein (s. vorige Nummer) werden mit Kalbfleisch-, Haschee- oder Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1307, 1306, 1311), auch mit der Brätmasse von Nr. 114, je auf einer Seite messerrückendick überstrichen, jedes dann wurstartig fest zusammengerollt, mit der flachen Hand etwas zusammengedrückt, in zweifingerbreite Stückchen geschnitten, und sämmtliche nun in siedender Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde aufgekocht. Alsdann wird die Suppe mit dem Anrichtlöffel behutsam angerichtet, mit Muskatnuß gewürzt, und sogleich aufgetragen.

38. Geschwungene Reissuppe.

Ein halb Pfund Reis wird ausgelesen, gewaschen, mit ein paar Schöpflöffeln kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, so oft sich Dickwerden zeigt immer mit siedender klarer Fleischbrühe verdünnt, und so ungefähr zwei Stunden zugedeckt langsam gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffel Mehl, mit kalter Milch glatt angerührt, an die Suppe gegossen, diese noch einigemal damit aufgekocht, und zwei Loth frische Butter und eine Messerspitze gestoßene Muskatblüte dareingethan. Während des Aufkochens wird sie mit dem hölzernen Schneebesen geschlagen, dann angerichtet und gleich zu Tisch gegeben. — Hiezu kann man geriebenen Parmesankäs aufstellen.

39. Rothe Reissuppe.

Ganz dieselbe wie vorhergehende, nur mit dem Unterschied, daß vor dem Anrichten, statt zwei Loth frische Butter, zwei Loth Krebsbutter (Nr. 268) genommen wird.

40. Braune Reissuppe.

Ein halb Pfund gewaschener Karolinenreis wird in klarer Fleischbrühe zugedeckt langsam gekocht, bis er weich ist; doch muß er ganz geblieben sein, man darf daher nicht darin rühren. Unterdeß wird gute braune Fleischbrühe (Jus, Nr. 2) gekocht, der Reis mit dem Schaumlöffel in die Suppenschüssel gethan, die kochende braune Fleischbrühe darübergegossen, und auf die Suppe etwas Muskatnuß gerieben.

41. Reissuppe mit einem alten Huhn.

Eine gute alte, den Tag zuvor schon abgestochene Henne wird sauber geputzt, ausgewaschen, nach Belieben in vier Theile zerschnitten, und mit dem rein geputzten Magen und Leber, und so viel frischem Wasser, daß es darüber hingeht, zum Feuer gesetzt. Bei beginnendem Kochen wird rein abgeschäumt, und fortgekocht bis die Henne beinahe weich ist, dann gibt man ein halb Pfund Reis, eine Selleriewurzel, eine gelbe Rübe und das gehörige Salz dazu, und kocht das Ganze noch so lange, bis Henne und Reis gänzlich weich ist, so, daß das Fleisch von den Knochen fällt. Nun nimmt man die Wurzeln heraus, ebenso die Henne, verdünnt die Suppe nach Bedarf noch mit heller Fleischbrühe, richtet sie an, und gibt sie mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch. — Gewöhnlich servirt man die Henne, sammt den Wurzeln, in sechs bis acht Stücke zerschnitten, extra auf einer Platte.

42. Reissuppe mit Erbsen.

Ein Viertelpfund Reis und eben so viel gerändelte Erbsen wird gewaschen, dann nebst einer halben gelben Rübe und einer halben Sellerie mit guter kräftiger Fleischbrühe zum Feuer gesetzt, und das Ganze so lange gekocht, bis es weich und schleimig ist, doch ohne viel darin zu rühren, nur gießt man von Zeit zu Zeit Fleischbrühe nach. Vor dem Anrichten wird alsbald ein Stückchen Butter hineingegeben, und mit dem Schöpflöffel so lange aufgezogen, bis der Butter vergangen ist. Hernach richtet man die Suppe an, und gibt sie mit Muskatnuß bestreut zu Tisch.

43. Reisschleim.

Ein Pfund bester Reis wird rein verlesen, gewaschen, und in kräftiger Fleischbrühe langsam ganz weich gekocht, dann etwas verrührt, durch ein Haarsieb gestrichen, und nach Verhältniß mit guter Fleischbrühe verdünnt. Nun wird die Suppe wieder auf's Feuer genommen, nußgroß Butter dareingethan, solche unter fortwährendem Rühren noch heiß gemacht, (doch kochen darf sie nicht,) und alsdann mit Muskatnuß gewürzt servirt. (Siehe auch Nr. 46). — Will man den Reisschleim klarer, so wird der weichgekochte Reis nicht durch ein Haarsieb gestrichen, sondern nur durch ein Sieb oder einen Durchschlag gegossen, und der Reisschleim dann aufgetragen.

Anmerkung. Beim Anrichten kann man bei dieser und den folgenden drei Suppen einen Schöpflöffelvoll recht weichgekochte, in kleine Stückchen verschnittene Kalbsschenkel in die Suppenschüssel legen.

44. Gerstensuppe.

Ein halb Pfund feine Kochgerste wird in einem Kastrol in

zwei bis drei Loth Butter geröstet, bis sie aufsteigen will, dann füllt man mit klarer Fleischbrühe auf, und läßt die Suppe eine Stunde kochen. Nun gibt man einen halben Schöpflöffel rein geputzte, in kleine Würfel geschnittene gelbe Rüben und ebensoviel Sellerie darein, und läßt das Ganze noch zwei Stunden zugedeckt langsam kochen, von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe nachgießend. Ist die Suppe nach dieser Zeit schleimig und die Körner weich, so wird sie angerichtet. — Für gewöhnlich wird die Gerste nicht geröstet, sondern sofort mit der Fleischbrühe zugesetzt. — Seimiger wird die Suppe, wenn eine Viertelstunde vor dem Anrichten ein Kochlöffel Mehl mit Milch glatt angerührt, und unter fortwährendem Rühren an die Suppe gegeben wird.

45. Geschwungene Gerstensuppe.

Wie bei der vorhergehenden wird ein halb Pfund feine Gerste in drei Loth Butter geröstet, bis sie aufsteigen will, dann mit klarer Fleischbrühe aufgefüllt, und langsam drei Stunden gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten rührt man einen Kochlöffel Mehl mit Rahm oder Milch an, gießt ihn an die Suppe, und kocht sie noch einigemal damit auf, worauf sie durch's Sieb getrieben und wieder auf's Feuer gesetzt wird. Nun kommen zwei Loth frische Butter und etwas Muskatnuß darein, und während die Suppe heiß wird, schlägt man sie mit dem hölzernen Schneebesen, richtet sie dann an, und trägt sie sogleich auf.

46. Gerstenschleim.

Die Suppe Nr. 44 wird beim Anrichten durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag getrieben, und dann nach Nr. 43 noch einmal heiß gemacht. — Ist der Gersten- oder Reisschleim für Kranke bestimmt, so bleibt dabei die Butter (und das Mehl) weg, und die Gerste wird, wie bei Nr. 43 der Reis, nur durchgegossen.

47. Griessuppe.

In siedende Fleischbrühe wird ein schwacher Schoppen Gries gerührt, welchen man eine Stunde langsam kochen läßt. Nach Belieben verklopft man dann vor dem Anrichten zwei Eigelb in der Suppenschüssel mit zwei Eßlöffel Rahm, worauf die Suppe darüber angerichtet und mit Muskatnuß und Schnittlauch bestreut wird. — Man kann in die Schüssel einen Schöpflöffel würflig geschnittene, in zwei bis drei Loth Butter gelb geröstete Semmel einlegen, und die Suppe darüber anrichten.

48. Eiergriessuppe.

Auf einem Backbrett wird ein Schoppen Gries mit drei Eiern

so lange untereinandergemischt und mit der Hand gerieben, bis beides einander gehörig angenommen hat, hierauf legt man solches auseinander und trocknet es, so daß der Gries, mit den Händen gerieben, wieder in seiner natürlichen Form erscheint. Dann wird er in kochende Fleischbrühe eingesäet, drei Viertelstunden langsam gekocht, und die Suppe mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben.

49. Grüne Kernsuppe.

Ein halb Pfund gemahlene, gestoßene oder auch ganze grüne Kerne werden in kochende Fleischbrühe eingesäet, und zwei bis drei Stunden langsam weich, dünn schleimig gekocht, dann zwei Eigelb in der Suppenschüssel mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft, und die Suppe hierüber und nach Belieben über klein würflig geschnittenes, in Butter gelb geröstetes Weißbrod oder beliebige Fleisch- oder Brodklößchen angerichtet. — Sollten die Kerne schon etwas stark sein, so werden sie vor dem Kochen einige Stunden in kaltes Wasser geweicht. — Wird auch als Schleimsuppe gegeben, und in diesem Falle dann ganz nach Nr. 43 behandelt.

50. Sagosuppe.

Zwölf Loth gewaschener weißer Sago wird in klare kochende Fleischbrühe gerührt, und muß darin zwei bis drei Stunden langsam kochen, bis die Körner groß und so glänzend wie Glas sind. Dann werden in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel saurem Rahm verklopft, ein Löffelvoll von der Suppe darangerührt, die übrige, mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, darüber angerichtet, und das Ganze mit feingewiegter Petersilie und Muskatnuß bestreut zu Tisch gegeben. — Gut ist es, wenn man den Sago vor dem Abkochen mit siedendem Wasser überbrüht; er verliert dadurch den durch längeres Liegen ihm oft anklebenden Beigeschmack.

51. Suppe von Kartoffelsago.

In gute, gewöhnliche, siedende Fleischbrühe wird ein Viertelpfund Kartoffelsago eingesäet, und eine leichte Stunde gekocht. Das übrige Verfahren ist wie bei vorhergehender Nummer.

52. Braune Sagosuppe.

Zwölf Loth gewaschener oder abgebrühter brauner Sago wird in kochende braune oder weiße Fleischbrühe eingesäet, darin läßt man ihn zwei bis drei Stunden langsam fortkochen, gießt dann die noch erforderliche Fleischbrühe hinzu, richtet die Suppe an, und würzt sie mit Muskatnuß.

53. Kartoffelsuppe.

Roh geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, gewaschen, und mit Sellerie, gelber Rübe, Petersilienwurzel und Fleischbrühe oder Wasser auf's Feuer gesetzt und weich und kurz gekocht, (d. h., so daß wenig Brühe mehr daran ist,) hierauf zwei Kochlöffel Mehl dareingestäubt und das Ganze verrührt, solches dann mit Fleischbrühe verdünnt und durch einen Durchschlag getrieben. Nun wird das Durchgetriebene, mit der weiter erforderlichen Portion Fleischbrühe aufgefüllt, wieder auf's Feuer genommen, ein Stückchen frische Butter und etwas weißer Pfeffer dareingegeben, die Suppe mit dem Schöpflöffel mehreremal aufgezogen, und alsdann kochend heiß über in Butter geröstete Brodwürfel angerichtet.

54. Gewöhnliche Kartoffelsuppe.

Nachdem die Kartoffeln gewaschen, weichgekocht, geschält und ganz erkaltet sind, werden sie am Reibeisen gerieben. Unterdeß läßt man in einem Kastrol ein Stück Butter oder Abschöpffett zerfließen, dämpft eine feingeschnittene Zwiebel und zwei Kochlöffel Mehl darin, gibt die geriebenen Kartoffeln dazu, und rührt sie einigemal damit um. Dann gießt man mit guter Fleischbrühe auf, rührt das Ganze gut ab, und läßt es einigemal aufkochen. Hierauf verrührt man in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit einem Löffel Wasser, gibt würflig geschnittenes und in Schmalz geröstetes Weißbrod darein, und richtet die Suppe darüber an.

55. Französische Suppe. Julienne.

Ein Viertelpfund Reis wird mit vier Schöpflöffel Fleischbrühe und einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel langsam weichgedämpft, doch so, daß der Reis ganz bleibt. Unterdeß werden gelbe Rüben, Selleriеköpfe, Pastinaken und Petersilienwurzeln geputzt, und fein nudlig oder klein würflig geschnitten, gereinigter Blumen- und Rosenkohl in kleine Röschen getheilt, und dann von den gelben Rüben und dem Sellerie ein ganzer, von den Pastinaken und Petersilienwurzeln ein halber Schöpflöffelvoll zusammen in guter Fleischbrühe weichgekocht, vom Blumen- und Rosenkohl ein guter Schöpflöffelvoll. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden eine Handvoll verschiedener kleiner Façonen von Maccaroniteig (siehe Nr. 22, Anmerkung) in Fleischbrühe einigemal aufgekocht, welche dann in der Brühe zugedeckt eine Viertelstunde stehen bleiben, damit sie auflaufen. Beim Anrichten wird Alles, mit Ausnahme der Zwiebel, mit einem Schaumlöffel in die Suppenschüssel gelegt, und mit heller brauner Fleischbrühe zur gehörigen Suppendicke aufgefüllt.

56. Gelberübensuppe.

Zwei bis drei Schöpflöffel länglich geschnittene gelbe Rüben werden in Butter oder Abschöpffett und ein wenig Fleischbrühe langsam weichgedämpft, dann mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, und durch ein Sieb getrieben. Dieses Mus wird nun mit kräftiger weißer Fleischbrühe aufgefüllt, und nach Hinzuthun eines halben Theelöffels Zucker einigemal aufgekocht, die Suppe mit Muskatnuß und feingeschnittener Petersilie gewürzt, und über in Fleischbrühe weichgekochten, doch noch ganzen Reis angerichtet.

57. Selleriesuppe.

Vier große Sellerieköpfe werden, nachdem sie sauber gereinigt sind, in Scheiben geschnitten, diese mit Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt, und zugedeckt weichgedämpft. Nun gibt man ein Stückchen Butter dazu, und stäubt mit zwei Eßlöffel Mehl ein. Hierauf wird das Ganze mit Fleischbrühe verdünnt, aufgekocht, und durch ein Sieb getrieben, dann wieder auf's Feuer genommen, öfters mit dem Schöpflöffel aufgezogen, und einigemal aufgekocht. Unterdeß verklopft man in der Suppenschüssel zwei Eier mit etwas Wasser, rührt hernach die Suppe langsam daran, und gibt in Schmalz geröstete Brodwürfel oder gebähte Schnitten darein.

58. Geröstete Selleriesuppe.

Ein großer oder zwei kleine sauber geputzte Sellerieköpfe werden in Würfel geschnitten, ebenso zwei bis drei Kreuzerbrode, beides in ein Kastrol genommen, ein Stückchen Butter beigefügt, und dieß bedeckt gelb angedünstet, gleichsam geröstet. Alsdann füllt man mit einigen Schöpflöffeln guter Fleischbrühe auf, und kocht das Ganze so lange, bis die Sellerie durchaus weich ist, worauf man die noch fehlende Fleischbrühe siedend zugießt, die Suppe anrichtet, und mit Muskatnuß gewürzt aufträgt. — Schmeckt angenehmer, wenn das zarte grüne Selleriekraut klein verschnitten eine Viertelstunde vor dem Anrichten dareingegeben und mitgekocht wird.

59. Suppe von grünen Erbsen.

Eine halbe Maß grüne Brockelerbsen werden mit zwei Eßlöffel feingehackter Petersilie, einem Eßlöffel geschnittener Zwiebel und einer mittelgroßen, feingeschnittenen gelben Rübe in vier Loth Butter uud etwas Fleischbrühe weichgedämpft und kurz eingekocht, dann mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, und, mit der gehörigen Fleischbrühe verdünnt, noch einigemal aufgekocht, hierauf über fein gewürfeltes und in Butter gelb geröstetes Brod angerichtet, und

die Suppe mit Muskatnuß oder gestoßener Muskatblüte gewürzt servirt.

60. Suppe von grünen Erbsen mit Kräutern.

Man kocht ausgehülste grüne Erbsen, länglich geschnittene zarte grüne Bohnen, abgeschabte, in Würfel geschnittene gelbe Rüben (Karotten), von jeder Sorte zwei Schöpflöffelvoll, sowie eine Handvoll Petersilie und ebensoviel Körbelkraut, beides grob geschnitten, in strudelndem Salzwasser (gewöhnlich, damit die Erbsen schön grün bleiben, in einem unverzinnten Kastrol) schnell weich; sollten jedoch die gelben Rüben nicht ganz jung sein, so setzt man sie eine Viertelstunde vor dem Uebrigen zum Feuer. Alsdann wird das Ganze in ein Sieb zum Ablaufen gebracht, hernach in siedende gute kräftige Fleischbrühe gegeben, und so eine Viertelstunde gekocht. Nun verklopft man in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser und nußgroß Butter, richtet die Suppe unter öfterem Aufziehen mit dem Schöpflöffel darüber an, und gibt sie mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch. — Nach Belieben kann man gebähte Schnitten in die Suppe legen.

61. Suppe von durchgeschlagenen grünen Erbsen.

Eine Maß grüne Brockelerbsen werden gewaschen, und mit zwei Eßlöffel feingehackter Petersilie, einer geschnittenen Zwiebel und einer geschnittenen gelben Rübe in vier Loth Butter und drei Schöpflöffel Fleischbrühe zum Feuer gesetzt, wo Alles so lange dämpfen muß, bis sich jeder Theil leicht zerdrücken läßt. Nun stäubt man mit zwei Eßlöffel Mehl ein, verrührt Alles gut, treibt es durch ein Sieb, verdünnt es suppenflüssig mit kräftiger weißer Fleischbrühe, gibt zwei Loth Butter dazu, und läßt die Suppe unter öfterem Aufziehen mit dem Schöpflöffel kochend heiß werden, worauf sie über einen Schöpflöffelvoll kleingewürfeltes, in Butter gelb geröstetes Brod, oder über ebensoviel in Fleischbrühe weichgekochten Reis angerichtet wird.

62. Suppe von durchgeschlagenen dürren Erbsen.

Eine Maß gute Erbsen werden über Nacht in frisches Wasser geweicht, dann mit so viel Wasser als nöthig ist, sie zu bedecken, auf's Feuer gesetzt, und bei beginnendem Kochen ein halber Sellerieknopf und eine halbe Zwiebel dazugethan. So läßt man die Erbsen zugedeckt langsam weichkochen, nimmt die obenaufschwimmenden Hülsen ab, und treibt hernach Alles durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag. Nun wird in einem Kastrol drei

Loth Butter oder Schmalz heiß gemacht, zwei Kochlöffel Mehl darin gelb geröstet, und hierauf das Durchgetriebene dareingerührt. Die Suppe wird dann mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, eine Messerspitze Ingwer dareingethan, und nachdem man sie wieder auf's Feuer genommen hat, läßt man sie hier noch eine Viertelstunde kochen. Alsdann wird sie über in Würfel geschnittenes, in Schmalz geröstetes Brod angerichtet, und mit feingewiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreut. — Nach Belieben können in diese Suppe weichgekochte, fein würflig geschnittene Schweinsrüssel oder feingeschnittene Bratwürstchen gelegt werden. — Man kann auch vier bis sechs roh geschälte Kartoffeln mit den Erbsen kochen und damit durchtreiben, doch ist die Suppe dann nicht so fein.

63. Suppe von dürren Bohnen.

Die Bereitung dieser Suppe ist ganz wie die der vorhergehenden, nur daß, statt Erbsen, Bohnen genommen werden. Eine kleine Abwechslung besteht darin, daß ein kleiner Schöpflöffelvoll von den weichgekochten, noch ganzen Bohnen zu den Brodwürfeln in die Suppenschüssel gelegt wird, worüber man dann die andern durchgetriebenen, gehörig mit Fleischbrühe verdünnten Bohnen anrichtet.

64. Linsensuppe mit Bratwürstchen.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet, nur daß man, statt Bohnen, Linsen nimmt. Beim Anrichten können nach Belieben gut gebratene, in feine Scheibchen geschnittene Bratwürstchen und gleichfalls ein Schöpflöffelvoll von den weichgekochten ganzen Linsen in die Suppenschüssel eingelegt werden. Man gibt diese Suppe mit feingewiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreut.

65. Spargelsuppe.

Drei starke Handvoll rein geputzte und gewaschene Spargeln werden in siedende Fleischbrühe oder Salzwasser gegeben, und weichgekocht, dann herausgelegt, und nach Erkalten, so weit sie weich sind, in kleine Stückchen geschnitten. Diese legt man nebst gerösteten Brodschnitten in die Suppenschüssel, gießt kochende Fleischbrühe und einen kleinen Schöpflöffel von dem Spargelabsud darüber, und gibt zuletzt noch Butternocken darein. Oder man verrührt in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, gibt ein Stückchen Butter dazu, und richtet die nöthige Portion siedende Fleischbrühe unter Aufziehen mit dem Schöpflöffel darüber an. Hierein werden nun die gekochten verschnittenen Spargeln und die

gerösteten Brodschnitten gelegt, und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt aufgetragen.

66. Carfiolsuppe.

Man nimmt dazu meist unansehnlichen, nicht als Gemüs passenden Carfiol (Blumenkohl), putzt solchen, zerschneidet ihn in kleine Sträußchen, und nachdem er gewaschen, gibt man ihn in siedende Fleischbrühe, und läßt ihn weichkochen. Hierauf legt man denselben in die Suppenschüssel nebst ebensoviel gebackenem Carfiol (Nr. 415) oder gerösteten Brodschnitten und Kalbfleischklößchen, und gießt gute kochende braune oder gewöhnliche Fleischbrühe behutsam darüber. — Nach Belieben können zwei Kochlöffel Mehl, in zwei Loth Butter ein wenig geröstet, mit Fleischbrühe und einem Schöpflöffel von dem Carfiolabsud aufgefüllt und einigemal aufgekocht, über den Carfiol angerichtet werden; auch kann man die Suppe über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb anrichten.

67. Kräutersuppe.

Eine Handvoll Körbelkraut, ebensoviel Sauerampfer und Petersilie wird gewaschen, ausgedrückt, und mit einer Zwiebel fein gewiegt, dieß hernach in vier Loth Butter ein wenig gedünstet, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt und abgerührt. Nun füllt man unter fortwährendem Rühren mit Fleischbrühe auf, läßt es eine Viertelstunde kochen, und verklopft inzwischen in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel saurem Rahm, worüber man dann die Suppe anrichtet. Man gibt dieselbe mit Muskatnuß gewürzt. — Gewöhnlich werden hierein geröstete Brodschnitten oder Markklößchen gelegt.

68. Sauerampfersuppe.

Wird bereitet wie die vorhergehende, nur statt Körbelkraut ebensoviel Sauerampfer mehr genommen.

69. Petersiliensuppe.

Bereitet man gleichfalls nach Nr. 67, nur wird, statt der andern Kräuter, zwei Handvoll abgezupfte Petersilie, sowie zwei Eßlöffel Zwiebeln, beides fein gehackt, dazugegeben. Falls die Petersilienwurzeln ziemlich stark sind, werden sie abgeschabt, in halbzolllange Stückchen geschnitten, in Fleischbrühe weichgekocht, und alsdann in die fertige Suppe gegeben.

70. Braune Suppe mit Weißkraut.

Von einem nicht zu großen Krautskopf werden die äußern grünen Blätter und die größern Dorschen abgeschnitten, der Kopf in der Mitte getheilt, und in Salzwasser halb weichgekocht. Dann

wird er herausgenommen, abgekühlt, etwas ausdrückt, und fein nudelartig geschnitten, das Kraut in einem Kastrol, nachdem eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel dazugethan, mit so viel Fleischbrühe, daß es bedeckt ist, aufgefüllt, und vollends weichgekocht. Nun richtet man siedende braune Fleischbrühe über geröstete Schnitten oder Kalbfleischklößchen in die Suppenschüssel an, und legt zwei Schöpflöffelvoll von dem gedünsteten Kraut hinein, aus welchem zuvor die Zwiebel entfernt worden ist.

71. Wirsingsuppe.

Ein kleiner Wirsing- (Kohl-) Kopf wird geputzt, von den gröbern Dorschen befreit, gewaschen, in Salzwasser halb weichgekocht, abgekühlt, ausgedrückt und fein nudelartig geschnitten. Nun wird zwei Kochlöffel Mehl in vier Loth Butter derart geröstet, daß das Mehl noch weiß ist, dann mit soviel Fleischbrühe, als zur Suppe erforderlich ist, aufgefüllt, der Wirsing dareingegeben und solcher damit vollends weichgekocht. In der Suppenschüssel werden unterdeß drei Eigelb mit ein wenig Wasser verklopft, geröstete Brodschnitten, Brät- oder Markklößchen hineingelegt, die kochende Suppe darüber angerichtet, und mit Muskatnuß bestreut.

72. Wurzelsuppe.

Eine gelbe Rübe, eine halbe weiße Rübe, ein halber Selleriekopf, eine Pastinake, eine Petersilienwurzel, ein halber kleiner Kohlkopf (Wirsing) und etwas Lauch werden, nachdem sie rein geputzt und gewaschen sind, fein nudelartig geschnitten, und mit einem Schöpflöffel fetter Fleischbrühe eine Stunde langsam gedämpft Ist letztere eingedünstet, so muß man so lange mit frischer nachhelfen, bis die Wurzeln weich sind. Dann wird mit der gehörigen Portion Fleischbrühe aufgefüllt, und das Ganze noch eine halbe Stunde gekocht, worauf man etwas abfettet, und die Suppe über geröstete Brodschnitten oder Klößchen anrichtet.

73. Krebssuppe.

Fünfzehn bis zwanzig Krebse kocht man so lange in Salzwasser, bis sie roth sind. Kleine, sogenannte Steinkrebse werden nun ganz in den Mörser genommen und verstoßen; sind die Krebse größer, so löts man vorerst, indem man die Schale mit einem Messer aufbricht, die Schweife und Scheeren aus, und stellt sie bei Seite, dann wird das Innere des Körpers herausgenommen, die Galle ausgeschnitten, und das Uebrige sammt den Schalen und Füßen mit vier bis sechs abgezogenen Mandeln und einem Viertelpfund Butter recht fein gestoßen. Das Gestoßene röstet

man sodann in einem Kastrol oder einer Pfanne mit einem kleinen Stückchen Butter und einer ganzen Zwiebel unter beständigem Rühren, bis die Butter schön roth ist und aufsteigt, rührt hernach zwei Kochlöffel Mehl darein, läßt es ein wenig anziehen, füllt mit guter Fleischbrühe auf, und läßt nun das Ganze eine Viertelstunde aufkochen, indem man dabei die aufsteigende Krebsbutter abnimmt, durch ein Sieb gießt und bei Seite stellt. Unterdeß werden zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft, die Krebsbrühe durch ein Sieb darübergegossen, und in diese dann gebähte Schnitten oder Butternocken gelegt, obenüber aber die Krebsschweifchen, Scheeren und die zurückgestellte Krebsbutter gegeben. Man würzt die Suppe mit Muskatnuß, und bestreut sie mit Schnittlauch und Petersilie.

74. Krebssuppe auf andere Art.

Die Krebse werden ganz nach voriger Nummer behandelt, und in gleicher Weise fein gestoßen. Nun läßt man in einem Kastrol ein Stückchen Butter zergehen, und röstet darin das Gestoßene nebst einer Zwiebel so lange, bis die Butter schön roth ist und aufsteigt, dann wird mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, das Ganze einigemal aufgekocht, und die Krebsbutter hernach abgenommen, durchgegossen und bei Seite gestellt. Die Krebsbrühe gießt man durch ein Sieb, nnd läßt sie so lange stehen, bis sich alles Unreine gesetzt hat, alsdann wird sie bis auf den Satz abgegossen, und die helle Brühe noch einmal auf dem Feuer heiß gemacht. Letztere wird nun über gebähte Brodschnitten oder beliebige Klößchen angerichtet, die Krebsbutter nebst Schweifchen und Scheeren obenübergegeben, und die Suppe mit feingehackter Petersilie bestreut und mit Muskatnuß gewürzt.

75. Leberspätzchensuppe.

Drei Viertelpfund feine Kalbsleber wird abgehäutet, und mit einem blechernen Löffel ausgeschabt, damit das Adrige und Häutige zurückbleibt, worauf sie mit einer kleinen Zwiebel, einer Zitronenschale und etwas Petersilie fein gewiegt und in eine Schüssel gethan wird. Nun werden mit ihr zwei bis drei Handvoll geriebene Semmelbröseln, zwei Eier, vier Loth zerlassene Butter, ein wenig Muskatnuß und Salz gut verrührt, und das Ganze dann eine Stunde stehen gelassen. Hierauf wird es durch einen großgelöcherten Seiher (Spatzenmodel) in kochender Fleischbrühe durchgetrieben, wo sich nun runde Klößchen bilden, welche man, nachdem sie ein paarmal aufgekocht, mit der Fleischbrühe über zwei mit etwas Wasser verkopfte Eigelb, (die man auch fortlassen kann,) in die Schüssel anrichtet, und die Suppe dann mit Muskatnuß würzt.

— Nach Belieben können die Spätzchen, wenn sie in der Fleischbrühe aufgekocht sind, mit dem Schaumlöffel auch in die Suppenbrühe von Nr. 107 eingelegt werden.

76. Leberspätzchensuppe auf andere Art.

Man richtet dreiviertel Pfund Leber wie oben beschrieben her, wiegt sie fein mit denselben Zuthaten, und weicht inzwischen zwei abgeschälte, verschnittene Kreuzerbrode einige Minuten in einen Schoppen Milch oder Fleischbrühe ein. Dieß geweichte Brod wird nun mit vier Loth zerlassener Butter und zwei kleinen Kochlöffeln Mehl zu einem dicken Mus gekocht und abgetrocknet, so daß es in einem Ballen zusammenhält und sich von der Pfanne losschält Nach einigem Erkalten nimmt man es sodann zu der Leber, fügt zwei Eier, Salz, Muskatnuß und eine Messerspitze weißen Pfeffer bei, rührt Alles gut untereinander, und beendet die Suppe wie obige.

77. Milzspätzchensuppe.

Die Suppe wird ganz nach Nr. 75 bereitet, nur daß man, statt Leber, Kalbsmilz nimmt, und zwar gewöhnlich drei, welche man aufschneidet und ausschabt.

78. Suppe von Kalbsmilchlein (Kalbsbrieslein).

Nachdem zwei bis drei Milchlein einigemal in lauwarmem Wasser gewaschen, werden sie eine Viertelstunde in Salzwasser oder beim Rindfleisch abgekocht, hernach in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet und fein gewiegt. Nun zerläßt man in einem Kastrol vier Loth Butter, dämpft darin einen Eßlöffel feine Zwiebel und Petersilie, und thut die Milchlein darein, um sie dann mit zwei Kochlöffel Mehl einzustäuben und gut zu verrühren. Es wird jetzt das Ganze mit Fleischbrühe suppenflüssig angerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und noch einigemal aufgekocht, inzwischen zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel Wasser in der Suppenschüssel verrührt, gebähte Schnitten dareingelegt, die Suppe darüber angerichtet, und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut. — In diese Suppe kann man auch Fleisch- oder Hirnklößchen geben.

79. Hirnsuppe.

Ein Kalbshirn wird, damit das Blut sich herausziehe, einige Zeit in laues, mehrmals zu wechselndes Wasser gelegt, dann rein abgehäutet, in vier Loth Butter mit einem Eßlöffel verschnittener Zwiebel etwas abgeröstet, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, und gut abgerührt, worauf man mit kräftiger Fleischbrühe auffüllt,

und das Ganze einigemal aufkocht. Unterdeß werden zwei Eidotter mit einem Eßlöffel Wasser gut verrührt, die Suppe daraufgeschüttet, solche dann über gebähte Schnitten oder Klößchen angerichtet und mit feingehackter Petersilie bestreut. — Nach Belieben kann man auch zwei Kalbshirne nehmen, wo dann eines, nachdem es rein abgehäutet ist, in Würfel geschnitten, und vor dem Anrichten der Suppe einigemal damit aufgekocht wird.

80. Milzsuppe.

Ein großes Kalbsmilz wird mit einem scharfen Blechlöffel ausgeschabt, dann fein gewiegt, und mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel in vier Loth Butter eine Virtelstunde geröstet. Hernach wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, das Ganze gut verrührt, mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt, und einigemal aufgekocht. Nun verrührt man zwei Eidotter gut mit ein wenig Wasser, und gießt die Suppe darüber, in welche man sodann in Butter geröstete Brodwürfel oder gebähte Schnitten gibt.

81. Durchgetriebene Milzsuppe.

Wenn zwei Milze ausgeschabt, gewiegt, in vier Loth Butter mit etwas geschnittener Zwiebel geröstet und mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt sind, werden sie in einem Mörser fein gestoßen, und dann durch ein Sieb getrieben. Das Durchgetriebene wird hierauf wieder in das Kastrol gebracht, mit Fleischbrühe zur gehörigen Suppenflüssigkeit verdünnt, und zwei Loth Butter dazugegeben. Nun zieht man die Suppe öfters mit dem Schöpflöffel auf, bis sie kochend heiß ist, wo sie dann über gebähte Schnitten oder über in Butter geröstete Brodwürfel angerichtet wird.

82. Gestoßene Kalbfleischsuppe.

Ein Pfund rohes Kalbfleisch wird in kleine Würfel geschnitten, und in einem Kastrol mit vier Loth Butter, einigen Scheiben Sellerie und gelber Rübe, einer Zitronenschale und einer Zwiebel, unter fortwährendem Zugießen von gewöhnlicher Fleischbrühe, zugedeckt langsam weiß und weich gedämpft. Dann wird mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, und wenn dieß gut daruntergerührt ist, mit klarer Fleischbrühe aufgefüllt, Alles eine Stunde langsam gekocht, und das Fett abgenommen, hernach das Fleisch mit einem Seiher herausgehoben, in einem Mörser fein gestoßen, und sodann wieder zurück in die Brühe gebracht, worauf das Ganze durch ein Sieb getrieben wird. Die Suppe wird nun noch einmal auf dem Feuer mit zwei Loth Butter unter immer-

währendem Aufziehen mit dem Schöpflöffel heiß aber nicht kochend gemacht, und über Fleischklößchen, aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel oder gebähte Schnitten angerichtet. — Es kann auch mit dem Kalbfleisch ein Viertelpfund **Reis** gekocht und damit durchgetrieben werden, in welchem Falle dann das Einstäuben mit Mehl fortbleibt.

83. Gestoßene Kalbfleischsuppe auf andere Art.

Ein halb Pfund übriggebliebener, schöner, weißer Kalbsbraten wird mit einem Stückchen Zitronenschale ganz fein gewiegt, und dann im Mörser mit vier bis sechs süßen, abgeschälten Mandeln unter Zugießen von einigen Eßlöffeln Fleischbrühe ganz fein gestoßen. Nun wird in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, ein halber Eßlöffel geschnittene Zwiebel und das gestoßene Fleisch darin etwas geröstet, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, und dieß mit guter Fleischbrühe zu einem dicklichen Brei angerührt. Nachdem dann das Ganze heiß durch ein Sieb getrieben, wird es wieder zurück in das Kastrol gebracht, suppenflüssig verdünnt, ein Stückchen Butter beigefügt, und die Suppe, während man sie mit dem Schöpflöffel fort und fort aufzieht, noch heiß gemacht. Unterdeß werden zwei Eier mit einem Eßlöffel Wasser in der Suppenschüssel gut verklopft, gebähte Brodschnitten dareingelegt, die Suppe darüber angerichtet, und mit Muskatnuß gewürzt. — Auf **gewöhnlichere** Art wird diese Suppe **nicht** durchgetrieben.

84. Rebhühnersuppe.

Zwei rein geputzte Rebhühner werden in einem Kastrol mit einem kleinen Stückchen Butter, einem Stückchen frischem Speck, einigen Scheiben Sellerie, einigen Gelberübenscheiben, Petersilienwurzeln und einer Zwiebel zugedeckt langsam gelb und weich gedünstet, dann herausgenommen, und die zurückgebliebene Sauce und das Wurzelwerk mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt. Ist dieß gut untereinandergerührt, so wird mit einigen Schöpflöffeln Fleischbrühe aufgefüllt, die Rebhühner nebst zwei Gewürznelken, Muskatblüthe und einem Lorbeerblatt dareingelegt, Alles noch eine halbe Stunde mit einander gekocht, bis die Rebhühner völlig weich sind, letztere dann herausgenommen, und der Satz bei Seite gestellt. Nun wird von den Rebhühnern das Fleisch abgelöst, das der Brust länglich geschnitten und zurückgelegt, das Gerippe aber im Mörser fein gestoßen. Nachdem sodann der Satz abgefettet und das Gestoßene dazugenommen ist, wird nochmals zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, und Alles eine Stunde

zusammen gekocht, worauf man es durch's Sieb treibt, und so wieder in's Kastrol zurückbringt. Darin wird es jetzt neuerdings auf's Feuer genommen, mit zwei Loth Butter versehen, und hernach mit dem Schöpflöffel öfters aufgezogen, bis es heiß ist, doch nicht kocht, wo die Suppe dann über obige Schnitten des Bruststeisches und aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel angerichtet wird. — Kann man eben so gut von übriggebliebenen Rebhühnern bereiten.

85. Suppe von Fasanen, Schnepfen, Krammetsvögeln oder Lerchen.

Diese Suppen erleiden ganz dieselbe Behandlung wie die vorhergehende, nur daß man bei den Schnepfen und Krammetsvögeln zwei bis drei Wachholderbeeren mitstößt, und bei den Schnepfen zugleich auch das zuvor abgeröstete Eingeweide.

86. Durchgeschlagene Hühnersuppe. Soupe à la Reine.

Zwei junge halbgewachsene Hühner werden geputzt, rein gewaschen, und in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, wo sie vor beginnendem Kochen sauber abzuschäumen sind. Man kocht dieselben so lange, bis sich kein Schaum mehr zeigt, nimmt sie dann heraus, und wäscht sie abermals rein in kaltem Wasser. Nun wird ein Viertelpfund Reis mit Fleischbrühe weich und zu einem dicken Brei gekocht, und damit vom Anfang an die zwei Hühner bis sie weich sind, wo man sie heraus nimmt, nach einigem Erkalten das Fleisch ablöst, und solches fein verwiegt. Es wird das Fleisch zuletzt mit vier bis sechs süßen Mandeln und sechs hartgekochten Eigelb in einem Mörser fein gestoßen, dann herausgenommen, mit Fleischbrühe verdünnt, und zu dem Reis gegeben, worauf man es damit durch ein Sieb treibt, das Durchgetriebene zur gehörigen Suppenflüssigkeit verdünnt, und hernach das Ganze wieder auf's Feuer setzt, indem man zwei Loth Butter und etwas Muskatnuß dazugibt. Ist die Suppe während öfterem Aufziehen mit dem Schöpflöffel heiß geworden, (nochmals kochen aber darf sie nicht, sie würde sonst gerinnen, und rauh und unansehnlich,) so richtet man sie über Hühnerklößchen oder aus dem Schmalz gebackenes Brod an — Diese Suppe soll beim Anrichten schleimartig und dickflüssig sein.

87. Suppe mit Gansjung.

Flügel, Füße und Hals einer jungen Gans werden in halbfingerlange Stücke zerhauen, Leber und Magen, nachdem von letzterem die harte Haut herausgeschnitten worden, klein zerschnitten, und dieß zusammen in Fleischbrühe mit einer mit drei Nelken be-

steckten Zwiebel, einem Sträußchen Thymian und einer halben Knoblauchzehe weichgesotten. Ferner wird ein halber mittelgroßer Wirsing- oder Weißkrautkopf und eine gelbe Rübe, jedes für sich, fein länglich zerschnitten, und mit dem Gansjung, wenn dieß beinahe völlig weich ist, noch gnt weichgekocht. Nun wird ein Kochlöffel Mehl in zwei Loth Butter weiß geröstet, und mit dem Gansabsud glatt angerührt, dieß zu Obigem gegeben, die Suppe noch einigemal aufgekocht, und sodann, nachdem Zwiebel, Thymian und Knoblauch herausgenommen ist, über gebähte Schnitten angerichtet. — Nach Belieben kann man in der Suppenschüssel vor dem Anrichten einige Eigelb mit Wasser verklopfen.

88. Falsche Schildkrötensuppe.

Ein noch mit der Haut versehener schöner, rein geputzter Kalbskopf wird ausgebeint (Nr. 1952), in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und nur so lange gekocht, bis er abgeschäumt ist und keine Unreinigkeit mehr aufsteigt. Nun wird er herausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen, hierauf in Fleischbrühe halb weichgekocht, dann auf ein Brett genommen, mit einem andern Brett beschwert, und so liegen gelassen, bis er erkaltet ist, wo das Beschwerbrett wieder fortkommt. Die dicken fleischigen Theile werden jetzt, jedoch nicht zu genau, ausgeschnitten und bei Seite gelegt, worauf man die ganze Haut in fingerbreite, viereckige Stückchen schneidet. Unterdeß wird ungefähr sechs Loth Butter in einem Kastrol zerlassen, und darin ein halber geputzter Selleriekopf, zwei Petersilienwurzeln, eine halbe gelbe Rübe, eine Kartoffel, eine halbe Pastinake, ein Stück Lauch, zwei Sträußchen Thymian, ein Lorbeerblatt und drei Nelken gelb aber nicht braun gedämpft, dann mit der Fleischbrühe, worin der Kopf gekocht wurde, aufgefüllt, und das Ganze eine gute Stunde gekocht, bis die Wurzeln weich sind. Die Brühe wird nun abgeseiht, und darin, während das Wurzelwerk zurückbleibt, die oben bemerkten viereckigen Hautstückchen zugedeckt langsam vollends weich (doch nicht zu weich) gekocht, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt, in die Suppenschüssel legt, und zugedeckt warmstellt. Währenddem wird in einem Topf zwei Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt angerührt, und ein Stückchen Butter dareingethan, dieß mit einem Schöpflöffelvoll von der kochenden Kopfbrühe aufgefüllt und gut verrührt, und sodann in die kochende, abgefettete Kopfbrühe gegossen, in welche noch eine halbe Flasche Rheinwein, ein Glas Madera, der Saft von zwei Orangen und einer halben Zitrone, eine Messerspitze spanischer

Pfeffer und etwas Muskatnuß kommt. Die Suppe wird nun öfters mit dem Schöpflöffel aufgezogen, einmal aufgekocht, und dann über die viereckigen Stückchen in die Suppenschüssel angerichtet. Zugleich wird von vier Eiern ein festes Rührei (Nr. 874) gemacht, solches dann vom Feuer genommen, und mit zwei Eigelb heiß angerührt, hernach formt man daraus kleine Klößchen, legt dieselben oben über die Suppe, und trägt diese gleich auf. — Diese Suppe kann zwei bis drei Tage vor dem Gebrauch bereitet werden; sie verträgt sogar das Verschicken, weil sie nach Erkalten gesulzt ist. In letzterem Fall bleiben dann die Klößchen weg, weil sie zu weich würden.

89. Suppe mit gebackenen Erbsen.

Ein Schoppen Milch, zwei Loth Butter und ein wenig Salz wird in einer Pfanne auf's Feuer gesetzt, bei beginnendem Kochen acht Loth feines Mehl dareingerührt, und dieß zusammen zu einem leichten Brandteig (Nro. 1322) gut verarbeitet, den man in eine Schüssel nimmt, und nach einigem Erkalten drei bis vier Eier dareinrührt. Nun wird er in eine mit engem Rohr versehene Backspritze eingefüllt, und während dieser Zeit Schmalz auf's Feuer gesetzt, die Spritze hernach auf die Backpfanne gebracht, und mit dem Stößel so nachgedrückt, daß von dem Teig immer erbsengroß aus dem Rohr sich schiebt, was man nun mit dem in's heiße Schmalz getauchten Messer schnell in der Weise abschneidet, daß das Abgeschnittene sofort in's heiße Schmalz fällt, woraus die Erbsen alsdann gelb gebacken und mit dem Schaumlöffel herausgenommen werden. So wird fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. Sollte keine Backspritze vorhanden sein, so bediene man sich eines ziemlich großlöcherigen Schaumlöffels oder engen Spatzenmodels, durch welchen der Teig mit Hülfe eines Kochlöffels in's heiße Schmalz getrieben wird. Ueber die gebackenen Erbsen wird nun gute braune oder weiße kochende Fleischbrühe gegossen, und die Suppe dann, mit Muskatnuß gewürzt und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut, sogleich zu Tisch gegeben.

90. Suppe mit gebackenen Erbsen auf andere Art.

Vier Eier werden mit Mehl und etwas Salz zu einem dünnflüssigen Teig angerührt, den man durch einen Schaumlöffel in heißes Schmalz tropfen läßt. Auf diese Weise sind die Erbsen im Augenblick gebacken, wo man sie dann mit einem andern Schaumlöffel sofort heraushebt, und dieses Verfahren wiederholt, bis der Teig verbraucht ist. Nun werden zwei Eier mit einem Eßlöffe

Wasser in der Suppenschüssel verklopft, darein nach Bedarf von den gebackenen Erbsen gelegt, die kochende Fleischbrühe, während man die Erbsen umrührt, darüber angerichtet, und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt aufgetragen. — Nach Belieben können, wie bei Nro. 15, beim Anrichten zwei Schöpflöffelvoll Gemüse dareingelegt werden. — Statt weißer kann man auch braune Fleischbrühe (Jus, Nr. 2) nehmen, wo aber alsdann die Eier fortbleiben und jedenfalls Gemüse eingelegt wird.

91. Becher- oder Oliosuppe.

Ein altes, rein geputztes Huhn, in vier Theile zerschnitten, vier Pfund ebenfalls in vier Stücke getheiltes Ochsenfleisch, einige fleischige, verhauene Kalbshacksen und sonstige Abfälle von Fleisch oder frischem, ungebeiztem Wild werden sauber gewaschen, in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und hier zur gehörigen Zeit rein abgeschäumt. Nachdem eine gelbe Rübe, ein halber Sellerieкopf, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte, ein halb Pfund rein gewaschener Reis und Salz dazugethan, läßt man das Ganze zugedeckt langsam drei bis vier Stunden kochen, wo man dann das Fett rein abnimmt und die Brühe durch ein feines Haarsieb gießt, das Uebrige bleibt alles zurück. — Diese kräftige Suppe wird bei Bällen, Abendgesellschaften, auch zum Frühstück oder Souper in Tassen oder Bechern servirt.

b. Suppen mit Klößchen und anderm Eingelegten.

Vorbemerkungen. Von allen Klößchen müssen ein oder zwei Stück zur Probe in die kochende Fleischbrühe eingesetzt werden, um zu sehen, ob sie nicht zu leicht oder zu fest sind. Ist die Masse zu fest, so kann mit einem Ei und etwas Butter, ist sie zu leicht, mit etwas Brodmehl (Semmelbröseln) oder sonstigem feinen Mehl nachgeholfen werden.

Am gleichförmigsten werden die Klößchen, wenn eines nach dem andern hübsch rund geformt auf eine flache Platte gelegt wird, und man dann alle auf einmal, mit Nachhülfe eines auf die Platte unter die Klößchen gegossenen Schöpflöffels heißer Fleischbrühe, in die kochende Brühe glitschen läßt. Doch läßt sich dieß Verfahren nur bei den festeren Massen anwenden.

Sieht man bei den Suppen mit Klößchen auf eine reine Brühe, so werden letztere in leicht gesalzenes siedendes Wasser eingesetzt, nach Vorschrift abgekocht, und hierauf mit dem Schaumlöffel in die bereits angerichtete Fleischbrühe gelegt.

92. Suppe mit abgetrockneten Brodklößchen.

Drei bis vier gestrige, abgeriebene Kreuzerbrode werden in kaltes Wasser gelegt, und nach acht bis zehn Minuten wieder fest

ausgedrückt, hierauf sechs Loth Butter in einer Pfanne zerlassen, und das Brod darin abgetrocknet, bis es sich in einem Ballen von der Pfanne löst; dann wird es in eine Schüssel genommen, und nach einigem Erkalten fünf bis sechs Eier, Salz und Muskatnuß dareingerührt, worauf in kochende Fleischbrühe mit dem Eßlöffel Klößchen davon eingesetzt werden, welche man, wenn sie eine Viertelstunde leicht gekocht haben, mit der Fleischbrühe in die Suppenschüssel anrichtet. — Diese Klößchen werden auch gern zur Hälfte aus heißem Schmalz gelb gebacken, und alsdann erst in der Fleischbrühe aufgekocht.

93. Suppe mit Semmelklößchen.

Drei gestrige, abgeriebene Kreuzerbrode (Semmeln) werden in kaltes Wasser getaucht, dann sogleich fest ausgedrückt, und mit dem Wiegenmesser fein verwiegt. Man gibt alsdann das Brod nebst vier Eiern, etwas Salz und weniger Muskatnuß zu sechs Loth leicht abgerührter Butter, rührt nun das Ganze fein ab, und setzt davon Klößchen mit einem Löffel in strudelnde Fleischbrühe ein, wo man sie eine Viertelstunde kocht, hernach die Suppe anrichtet, und mit Muskatnuß gewürzt aufträgt.

Anmerkung. Die soeben beschriebenen Semmelklößchen gibt man auch öfters zu eingemachten Hühnern, Tauben oder eingemachtem Kalbfleisch.

94. Suppe mit Geigenklößchen.

Vier gestrige Kreuzergeigen oder Mutscheln werden gerieben, mit sechs Eiern, einem Viertelpfund zerlassener Butter, Salz und Muskatnuß durchgerührt, so eine Stunde stehen gelassen, und dann so lange noch gerührt, bis die Masse leicht und schaumig aussieht. Hernach werden davon mit einem Eßlöffel Klößchen in kochende Fleischbrühe gesetzt, und eine halbe Viertelstunde darin gekocht, die Suppe nun mit einem Schöpflöffel behutsam angerichtet, und mit Muskatnuß gewürzt aufgetragen. — Ist das Geigenmehl schon längere Zeit gerieben, und trocken, so wird es eine Stunde vor dem Gebrauch mit zwei bis drei Eßlöffel Milch angefeuchtet, und damit untereinandergemengt.

95. Suppe mit gebackenen Geigenklößchen.

Die Klößchen sind ganz die nämlichen wie die vorbeschriebenen, nur nimmt man blos sechs Loth Butter dazu. Sie werden dann aus heißem Schmalz gebacken, und zuletzt in Fleischbrühe eine Vierstunde aufgekocht.

96. Suppe mit Schmarollenklößchen.

Sechs gute Eßlöffel Mehl werden in einer Pfanne mit einem

schwachen Schoppen Milch glatt angerührt, und dann vier Loth Butter nebst Salz und Muskatnuß dazugethan, was man zusammen unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer dickkochen läßt. Hernach wird der Teig in eine Schüssel genommen, wenn er ein wenig erkaltet ist vier Eier dareingerührt, und hievon mittelst eines Eßlöffels länglichgeformte Klößchen in siedende Fleischbrühe eingesetzt und bedeckt einige Minuten langsam darin gekocht, worauf die Suppe behutsam mit dem Schöpflöffel angerichtet, mit Muskatnuß gewürzt und mit feinem Schnittlauch bestreut wird.

97. Cremeklößchen.

Sechs Eßlöffel Mehl wird in einer Pfanne mit einem guten halben Schoppen Milch glatt angerührt, dann vier Loth Butter, eine Meßerspitze Salz, etwas Muskatnuß, ein halber Kaffeelöffel Zucker und zwei Eier dazugegeben, und dieß auf dem Feuer zu einem Teig abgerührt, welchen man in eine Schüssel nimmt, noch drei Eier daranrührt, und hernach kleine Klößchen davon absticht und in die siedende Fleischbrühe einlegt. Hierin werden die Klößchen einige Minuten gekocht, alsdann mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommen, in die mit heller Fleischbrühe angefüllte Schüssel gelegt, und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben.

98. Suppe mit Schwemmklößchen.

Vier Loth Mehl wird mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, dann vier Loth Butter, zwei Eier, ein halber Kaffeelöffel Zucker und eine Messerspitze Salz dareingethan. So läßt man das Ganze auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren aufkochen, worauf es in eine Schüssel geleert, und wenn es erkaltet ist, zwei Eigelb und der steife Schnee von zwei Eiweiß dareingerührt wird. Nun werden davon längliche Klößchen in die zur Suppe bestimmte weiße oder braune kochende Fleischbrühe gelegt, wo sie in fünf Minuten fertig sind, und sodann mit dem Schöpflöffel behutsam angerichtet werden. — Man muß sie sogleich essen, weil sie schnell zusammenfallen.

99. Suppe mit Butterklößchen.

In ein Viertelpfund leicht gerührte Butter werden nach und nach fünf Eier, zwölf Loth feines Mehl, etwas Salz und Muskatnuß gerührt, und davon sofort einige Probeklößchen in Fleischbrühe eingesetzt. Dann läßt man das Ganze eine Stunde stehen, sticht hernach die übrigen Klößchen ab, und setzt sie in kochende Fleischbrühe ein. Nach einer halben Viertelstunde sind sie durchgekocht, und werden nun mit einem Schaumlöffel in die zuvor durch's Sieb in die Schüssel angerichtete Fleischbrühe gegeben.

100. Suppe mit Butterklößchen auf andere Art.

Man rührt einen Vierling Butter schaumig ab, und schlägt dann fünf Eier eines nach dem andern daran. Dieß wird nun zusammen gut abgerührt, Salz, Muskatnuß und so viel halb Semmelbröseln halb weißes Mehl darangerührt, als zu einem nicht zu festen Teig erforderlich ist, und letzterer hernach eine halbe Stunde stehen gelassen, worauf man mit einem Eßlöffel kleine Klößchen davon absticht, und die Suppe wie vorige beendet.

101. Suppe mit Butterklößchen auf gewöhnliche Art.

Einem Viertelpfund leicht abgerührter Butter wird ein halb Pfund Mehl, vier Eier, ein Viertelschoppen Milch und etwas Salz beigefügt, dieß zusammen gut abgerührt, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Nun sticht man mit einem Eßlöffel, den man öfters in Fleischbrühe eintaucht, kleine Klößchen ab, und legt sie in siedende Fleischbrühe, worin man sie dann eine halbe Viertelstunde kocht, und hernach die Suppe behutsam anrichtet. — Noch gewöhnlicher werden die Klößchen, wenn man mehr Mehl und etwas mehr Milch verwendet.

102. Suppe mit Kartoffelklößchen.

Die Klößchen werden bereitet wie jene von Nr. 99, nur nimmt man blos drei Eßlöffel Mehl, und dafür ein halb Pfund gänzlich erkaltete geriebene Kartoffeln. Ist Alles gut aneinander abgerührt, so wird ein Probeklößchen in die kochende Brühe eingesetzt; sollte dasselbe etwa zu leicht sein und zerfahren, so rührt man noch ein bis zwei Eßlöffel Mehl darein.

103. Suppe mit Griesklößchen.

In einen Schoppen kochende Milch kommen sechs Loth Butter, ein kleiner Kaffeelöffel Zucker und ein wenig Salz, worein dann acht bis neun Eßlöffel Gries gegossen und dieß so lange auf dem Feuer fortwährend abgerührt wird, bis sich der Gries als ein dicker Teig von der Pfanne löst. (Sollte sich der Teig nicht so verdicken, daß er sich losschält, so nimmt man noch einige Eßlöffel Gries dazu.) Hierauf wird derselbe in eine irdene Schüssel gebracht, nach einigem Erkalten fünf Eier dareingerührt, und das Ganze eine halbe Stunde stehen gelassen, wo dann Klößchen davon abgestochen und in siedende Fleischbrühe eingelegt werden. Nach viertelstündigem Kochen richtet man die Suppe an, bestreut sie mit feinem Schnittlauch, und gibt sie mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch. — Man kann auch die Hälfte der Klößchen aus heißem Schmalz backen.

104. Suppe mit Griesklößchen auf andere Art.

Auf vier Loth schaumig abgerührte Butter werden nach und nach vier Eier, dann sechs bis sieben Eßlöffel Gries und etwas Salz gerührt, doch so, daß zu jedem Ei je ein Theil vom Gries kommt, und beides dann immer gut zusammen abgerührt wird. Nachdem man das Ganze hernach eine Stunde hat stehen lassen, setzt man davon Klößchen in die siedende Fleischbrühe ein, und läßt dieselben eine halbe Stunde langsam kochen.

105. Suppe mit Markklößchen.

Drei neugebackene Semmeln werden am Reibeisen abgerieben oder abgeschält, und sodann in ganz kleine Würfel geschnitten oder gewiegt, zugleich wird von einem Viertelpfund Ochsenmark die eine Hälfte fein gewiegt und zu dem Brod gethan, die andere zerlassen und durch einen Schaumlöffel über das Brod gegossen. Dieß alles verrührt man nun gut mit sechs Eiern, Salz und Muskatnuß, und läßt es noch eine Stunde stehen, worauf in kochendes halb Wasser halb Fleischbrühe runde Klößchen davon eingesetzt werden, welche man eine leichte halbe Stunde bedeckt kochen läßt, dann mit einem Schaumlöffel heraushebt, in die Suppenschüssel legt, kochende weiße oder braune Fleischbrühe (Jus, Nr. 2) durch's Sieb darüber anrichtet, und das Ganze mit Muskatnuß würzt.

106. Suppe mit gebackenen Markklößchen.

Es werden die in voriger Nummer beschriebenen Klößchen bereitet, solche jedoch, statt in Fleischbrühe gekocht, aus heißem Schmalz gelb gebacken, darauf in die Wurzelsuppe Nr. 72 gelegt, eine halbe Stunde langsam darin gekocht, und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt angerichtet.

107. Suppe mit Kalbfleischklößchen.

Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlägel wird abgehäutet, gut geklopft und fein gehackt, dann eine Semmel abgerieben und in Milch eingeweicht, ferner ein Viertelpfund Nierenfett fein gewiegt, und dieses mit dem ausgedrückten Brod, drei Eiern, drei Eßlöffel Milch, einem halben Schoppen Wasser, Salz, Muskatnuß und etwas feingewiegter Zitronenschale unter das Fleisch gerührt. Aus dieser Masse legt man nun in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe Klößchen ein, die man, sobald sie aufsteigen, herausnimmt und in folgende angerichtete Suppe gibt: In einem Kastrol werden sechs Loth Butter zerlassen, darin ein Eßlöffel feingewiegte Zwiebeln und ebensoviel Petersilie gedämpft, und dieß dann, nachdem zwei Koch-

löffel Mehl dazugegeben, mit Fleischbrühe abgerührt, aufgefüllt und aufgekocht. Nun werden zwei bis drei Eigelb in der Suppenschüssel mit einem Eßlöffel Wasser abgerührt, die Suppe durch ein Sieb darüber angerichtet, und solche, nachdem die Fleischklößchen dareingelegt, mit Muskatnuß gewürzt aufgetragen. — Man kann auch Kalbseuter und Kalbsmilchlein, welche jedoch zuvor weich abgekocht sein müssen, fein gehackt unter die Klößchenmasse mengen.

108. Suppe mit gewöhnlichen Fleißklößchen.

Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlägel oder ein Pfund Rindfleisch vom untern Stotzen wird gut geklopft, von allen Häuten befreit, und mit einer kleinen Zwiebel, einer Zitronenschale und einem Viertelpfund Ochsenmark oder Nierenfett fein gehackt, unterdeß vier altgebackene, feingeschnittene Kreuzerbrode in Milch geweicht, nach hinlänglichem Durchweichtsein fest ausgedrückt, zu dem gehackten Fleisch gethan, und mit diesem noch fein gewiegt. Nun wird die Masse in eine Schüssel genommen, Salz, Muskatnuß und nach Bedarf noch Milch dazugegeben, und das Ganze gut abgerührt, worauf man in siedende Fleischbrühe Klößchen davon einsetzt, diese auf schwachem Feuer eine Viertelstunde kocht, die Suppe dann anrichtet, und mit Muskatnuß bestreut aufträgt.

109. Suppe mit Hühnerfleischklößchen.

Hiezu nehme man eine ausgewachsene sauber geputzte Henne, schneide die Brust der Länge nach von den Knochen los, befreie das Fleisch von aller Haut, und löse es gänzlich vom Gerippe ab. Das Fleisch wird nun geklopft, fein verwiegt, und im Mörser mit zwei Eiern und zwei Loth Butter fein gestoßen, alsdann zwei abgeschälte Semmeln in Milch eingeweicht, hernach fest ausgedrückt, und in vier Loth Butter abgedämpft, nach einigem Erkalten drei Eier, ein halber Schoppen Milch, Salz und Muskatnuß dazugenommen, und dieß mit dem gestoßenen Hühnerfleisch abgerührt. Nun werden hievon Klößchen in kochendes Salzwasser eingelegt, dieselben, sobald sie in die Höhe kommen, herausgenommen, und in die in Nr. 107 beschriebene Suppe gelegt.

110. Suppe mit Klößchen von gebratenem Hühnerfleisch.

Von zwei leicht gebratenen jungen Hühnern wird alles Fleisch abgemacht, das gröbste Häutige davon entfernt, und das Fleisch dann in kleine Stücke geschnitten, welche im Mörser mit einem Ei und zwei Loth Butter fein gestoßen und hernach noch recht fein gewiegt werden. Nun wird für einen Kreuzer abgeschältes gestriges Brod in Milch gelegt, solches, wenn es ganz durchweicht ist, aus-

gedrückt und in vier Loth Butter auf dem Feuer gedämpft, sodann zu dem gestoßenen Hühnerfleisch in eine Schüssel gebracht, und das Ganze mit zwei Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchgerührt, worauf in die in Nr. 107 beschriebene Suppe kleine Klößchen davon eingelegt werden, welche man, sobald sie in die Höhe kommen, herausnimmt und in die Schüssel gibt. Nachdem dann die Suppe über zwei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb gegossen, wird sie durch ein Sieb über die Klößchen angerichtet. — Hat man Uebriggebliebenes von Hühnern, so wird das Fleisch von den Knochen abgelöst, und zu obigen Klößchen verwendet.

Anmerkung. Alle diese Fleischklößchen werden viel feiner, wenn die zum Einsetzen fertige Masse mittelst der verkehrten Seite eines Blechlöffels durch ein weites Sieb getrieben, und erst von der durchgetriebenen Masse die Klößchen dann eingesetzt werden.

111. Suppe mit Haschceeklößchen.

Von übriggebliebenem Kalbsbraten oder anderm fetten, gekochten, kalten Kalbfleisch wird ungefähr ein Pfund gewiegt, und inzwischen zwei abgeschälte Semmeln in Wasser eingeweicht und schnell fest ausgedrückt, deßgleichen ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie in vier Loth Butter gedämpft, wozu dann das ausgedrückte Brod kommt, welches man darin abtrocknet. Nachdem dieß nun in einer Schüssel mit dem Fleisch und mit Salz, Muskatnuß, etwas feingewiegter Zitronenschale und vier Eiern gut abgerührt, werden von der Masse längliche Klößchen in klare, kochende Fleischbrühe eingesetzt, solche, wenn sie eine kleine Viertelstunde gekocht haben, angerichtet, und die Suppe mit feinem Schnittlauch bestreut aufgetragen. — Statt es in Wasser einzuweichen, kann man das Brod eben so gut reiben. Zwiebel und Petersilie wird dann in sechs Loth Butter abgedämpft, und hernach an das geriebene Brod nebst dem Uebrigen gegeben.

112. Suppe mit gebratenen Fleischknödeln.

Ein halbes bis dreiviertel Pfund übriggebliebenes gebratenes oder gesottenes Fleisch wird mit einer Zwiebel, einem Stengel Lauch, etwas Petersilienlaub und einer Zitronenschale fein gewiegt, unterdeß vier abgeriebene gestrige Kreuzerbrode in kaltes Wasser gelegt, nach einigem Erweichtsein sogleich fest ausgedrückt, und so mit dem Fleisch noch einigemal überwiegt, worauf man das Ganze in eine Schüssel nimmt, und drei Eier, etwas Salz und Muskatnuß dareinrührt. Alsdann werden von dieser Masse mit den in's Wasser getauchten Händen acht bis neun runde Knödel geformt, diese in

eine butterbestrichene Bratpfanne eingesetzt, und im Ofen oder Bratrohr gebacken, bis sie eine lichtgelbe Farbe haben, hierauf kocht man sie in guter Fleischbrühe langsam eine kleine halbe Stunde, und richtet sie dann sammt der Fleischbrühe an. — Kräftiger wird die Suppe, wenn ein bis zwei Schöpflöffel gedünstetes Gemüse (siehe Nr. 15) in dieselbe gegeben wird. — Sollte das Fleisch nicht fett sein, so nimmt man einige Löffel Abschöpffett dazu.

113. Suppe mit gebackenen Fleischkräpfchen.

Ein Stück übriggebliebener guter Braten wird mit einigen Champignons, wenn welche da sind, und Petersilie fein gehackt, dann ein paar Eigelb und eine eingeweichte und ausgedrückte Semmel dazugethan, und solches nebst etwas Muskatnuß oder gestoßener Muskatblüte gut miteinander vermengt. Nun streut man feine Semmelbröseln auf ein Brett, gibt obiges Haschee darauf, wargelt es kleinfingerdick aus, und sticht sodann mit einem kleinen Ausstecher Kräpfchen aus. Diese werden in heißem Schmalz lichtbraun gebacken, alsdann braune oder gewöhnliche Fleischbrühe darübergegossen, und die Suppe sofort mit Schnittlauch bestreut servirt.

114. Suppe mit Brätklößchen.

Ein halb Pfund Kalbs- oder Rindsbrät wird mit einem Anrichtlöffel reinem Abschöpffett oder in dessen Ermangelung mit vier Loth heißem Fett gut abgerührt, hierauf etwas Milch, zwei Eigelb, zwei Handvoll Semmelbröseln, Muskatnuß und etwas Salz gut damit durchgerührt, und das Ganze eine Zeitlang stehen gelassen. Dann werden hievon Klößchen in kochende Fleischbrühe eingesetzt, diese eine kleine Viertelstunde bedeckt auf dem Feuer gelassen, wo sie jedoch nur von der Seite kochen dürfen, und die Suppe nun mit dem Schöpflöffel angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

115. Suppe mit Klößchen von Kalbsmilchlein (Kalbsbrieslein).

Zwei schöne Kalbsmilchlein werden einigemal in lauem Wasser gewaschen, und eine Stunde darin liegen gelassen, damit das Blut sich herausziehe, hierauf in kochender Fleischbrühe oder Salzwasser kernig weich abgesotten, dann in kaltes Wasser gelegt, abgewaschen, abgehäutet, und fein verwiegt. Unterdeß wird für zwei Kreuzer abgeschältes Brod in Milch gelegt, solches, wenn es ganz durchweicht ist, fest ausgedrückt, in vier Loth frischer Butter abgerührt und abgetrocknet, und zu dem Verwiegten gethan, hernach Alles nebst vier Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchgerührt, und davon in kochende Fleischbrühe kleine Klößchen eingesetzt. Diese wer-

den eine halbe Viertelstunde gekocht, und sodann mit der Fleischbrühe angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt, oder mit dem Schaumlöffel herausgehoben und in die Suppe Nr. 78 gelegt.

Anmerkung. Alle diese Klößchen von Fleischwerk werden leichter, wenn die Masse, nachdem sie zum Einsetzen fertig ist, zuvor noch etwas im Mörser abgestoßen wird. — Man kann auch weichgekochtes fettes Kalbseuter, fein verwiegt, unter die Masse nehmen.

116. Suppe mit Hirnklößchen.

Ein Kalbshirn wird in lauem Wasser abgehäutet, und zwei abgeriebene Brode in halb Wasser und halb Milch eingeweicht. Wenn das Wasser von dem Hirn abgelaufen ist, wird letzteres in sechs Loth Butter leicht geröstet, sodann das fest ausgedrückte Brod dazugegeben und darin abgetrocknet, das Ganze in einer Schüssel mit vier Eiern, Salz und Muskatnuß gut abgerührt, und in kochende Fleischbrühe Klößchen davon eingesetzt. Haben diese einige Minuten gekocht, so werden sie behutsam mit dem Schöpflöffel angerichtet, und mit Muskatnuß gewürzt mit der Fleischbrühe zu Tisch gegeben, oder in die Suppe Nr. 79 gelegt.

117. Suppe mit Hirnklößchen auf gewöhnliche Art.

Ein Ochsenhirn wird abgehäutet, und mit zwei gestrigen Kreuzerbroden, einem halben Vierling Rindsfett, einer kleinen Zwiebel und einer Zitronenschale auf dem Hackbrett fein gewiegt. Das Gewiegte nimmt man nun in eine Schüssel, gibt drei bis vier Eier, Salz und Muskatnuß dazu, und rührt die Masse leicht ab. Inzwischen läßt man in einem Kastrol ein Stückchen Butter zergehen, rührt einen Kochlöffel Mehl einigemal darin um, und füllt mit der zur Suppe erforderlichen Portion Fleischbrühe auf. Wenn es kocht, werden von der Masse kleine Klößchen abgestochen und in die siedende Brühe eingesetzt, dieselben zugedeckt eine leichte Viertelstunde gekocht, hernach behutsam angerichtet, und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben.

118. Reisklößchen mit Fleischfarce.

Ein Viertelpfund gewaschener Reis wird mit guter Fleischbrühe weich und dick eingekocht, dazu dann sogleich zwei Eßlöffel Mehl, vier Loth Butter, zwei ganze Eier, zwei Eigelb und ein halb Pfund Kalbfleischfarce (Nr. 1307) oder geschlagenes Brät gegeben, und dieß alles gut zusammen abgerührt. Nachdem es sodann im Mörser noch etwas abgestoßen, wird es herausgenommen, in die erforderliche Portion siedende Fleischbrühe kleine Klößchen davon eingesetzt, dieselben eine Viertelstunde

gekocht, und die Suppe mit Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben. Die Klößchen können auch in die Suppe Nr. 70 oder 71 gelegt werden.

119. Grüne Klößchen.

Man nimmt Petersilie, Körbel, Estragon, jungen Lauch, Sellerickraut, Spinat, gelben Salat und feines Zwiebelrohr, namentlich von Schalotten, von jedem eine kleine Handvoll, und streift dazu einige Zweiglein Thymian ab. Nun wird das Ganze gewaschen und sehr fein gehackt, dann in einem Stück Butter weichgedämpft, und unter die Masse Nr. 92, 94, 103, 107, oder unter jedes beliebige bei den Klößchen angezeigte Gehäck gerührt.

120. Suppe mit gebackenen Nocken. Bisquitsuppe.

Ein Vierling leicht gerührte Butter wird nach und nach mit sechs Eigelb noch etwas abgerührt, dieß mit sechs Eßlöffel Mehl, vier Eßlöffel Milch, dann mit Salz, Muskatnuß und dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen der sechs Eier gut vermischt, die Masse nun in ein butterbestrichenes aufgeschlagenes Kuchenblech fingerdick eingefüllt, glatt gestrichen, und in nicht zu heißem Ofen schön hellgelb gebacken. Der Kuchen, wenn er abgekühlt ist, wird sodann in beliebige längliche Stückchen oder verschobene Vierecke geschnitten, auch mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen, die Stückchen ꝛc. mit guter, vorzüglich mit brauner, Fleischbrühe behutsam übergossen, und die Suppe mit gestoßener Muskatblüte und Grünem bestreut aufgetragen.

121. Suppe mit gebackenen Kohlnocken.

Man reinigt einen schönen, gelben Kohlkopf (Wirsing) von den äußern Blättern, schneidet den Dorschen und die gröbern Rippen davon, und den Kopf dann in vier Theile, welche man in Salzwasser weichkocht. Nun werden die Theile herausgenommen, nach Erkalten fest ausgedrückt und kleingeschnitten, darauf in sechs Loth Butter vollends weichgedünstet, und durch ein Sieb getrieben, sodann in einer Schüssel mit sechs Eigelb und vier Eßlöffel Semmelbröseln, etwas Salz und Muskatnuß gut gerührt, und von den sechs Eiern der steife Schnee daruntergemengt. Die Masse wird jetzt in eine butterbestrichene Form eingefüllt, glattgestrichen, und in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, daraus dann wie bei voriger Nummer kleine Stückchen geschnitten oder mit einem Löffel ausgestochen, und solche in die zuvor in die Suppenschüssel gegossene kochende braune oder weiße kräftige Fleischbrühe gelegt.

122. Suppe mit gebackenen Griesnocken.

Acht Eßlöffel Gries wird in einem schwachen Schoppen Milch

mit zwei Loth Butter eingekocht, bis er ganz aufgequollen ist, dann in eine Schüssel geleert, sechs Loth zerbröckelte Butter dazugegeben, und dieß zusammen ein wenig verrührt. Nun werden sechs Eigelb, etwas Salz, Muskatnuß, ein halber Kaffeelöffel Zucker und der feste Schnee der sechs Eiweiß dareingemengt, und mit dieser Masse wie in vorhergehender Nummer angegeben verfahren.

Anmerkung. In alle diese Klößchen- und Nockensuppen wird gern ein Schöpflöffel gedünstetes Gemüse gelegt, wie Wirsing (Nr. 71), Blumenkohl (Nr. 66), Spargelköpfe (Nr. 65) u. a. m.

123. Suppe mit Lebernocken.

Ein Pfund reine Kalbsleber wird mit einem Blechlöffel rein aus den Häuten geschabt, in sechs Loth Butter sammt zwei Eßlöffel gewiegter Zwiebel auf starkem Feuer geröstet, bis sie keinen Saft mehr hat, nach Erkalten in einen Mörser genommen, fein gestoßen, und sodann durch ein Sieb getrieben. An das Durchgetriebene werden nun vier bis fünf Eier, Salz, Muskatnuß und zwei Eßlöffel Mehl gerührt, das Ganze in eine butterbestrichene Form gefüllt, im Ofen schön gelb gebacken, alsdann herausgenommen, mit dem Löffel ausgestochen oder in verschobene Vierecke geschnitten, die Nocken in die siedend heiße Brühe gelegt, und die Suppe sogleich aufgetragen.

124. Suppe mit grünen Nocken.

Eine starke Handvoll abgezupfte Petersilie und zwei Handvoll Spinatblätter werden gewaschen, fein verwiegt, gut ausgedrückt, in sechs Loth Butter schnell weichgedämpft, und dann mit der verkehrten Seite eines Löffels durch ein Sieb getrieben. Nun gibt man zu dem Durchgetriebenen vier Eßlöffel Mehl, fünf bis sechs Eier, Salz und Muskatnuß, rührt das Ganze fein ab, bäckt es in einer butterbestrichenen Form, und beendet die Suppe wie vorhergehende.

125. Leberkloß.

Ein Pfund ausgehäutete Kalbsleber wird mit einer Zwiebel Zitronenschale, ziemlich viel Petersilie und etwas Majoran fein gewiegt, und sechs altgebackene Kreuzerbrode gerieben. Nun rührt man an ein Viertelpfund schaumig abgerührte Butter sieben bis acht Eier, gibt das Gewiegte, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und das geriebene Brod dazu, und rührt das Ganze gut ab. Alsdann wird es in eine in der Mitte mit Butter bestrichene Serviette gethan, diese zugebunden, in kochendes Salzwasser gebracht, und so der Kloß anderthalb Stunden zugedeckt fortwährend gesotten, worauf man

denselben in einen Seiher bringt, das Tuch aufbindet und auseinanderlegt, den Kloß nun in die Suppenschüssel stürzt, und nach Zugießen der gehörigen Portion guter heißer Fleischbrühe mit Schnittlauch bestreut zu Tisch gibt, wo dann jede Person nach Belieben absticht. — Die Serviette muß derart zugebunden sein, daß der Kloß wenigstens zweifingerbreit Platz zum Aufgehen hat.

126. Suppe mit Strauben.

Ein halb Pfund feines Mehl wird mit Milch zu einem gewöhnlichen Spatzenteig angerührt, zwei Loth zerlassene Butter, etwas Salz und drei Eier dazugegeben, und solches zu einem zarten Teig abgerührt. Diesen läßt man, und zwar für jede Straube zwei bis drei Eßlöffel gerechnet, durch einen Straubentrichter, oder in dessen Ermangelung durch einen gewöhnlichen, mit engem Rohr versehenen Trichter in heißes Schmalz laufen, und fährt dabei mit dem Trichter in die Runde, so daß jede Straube die Größe einer untern Kaffeetasse hat. Sobald eine Straube auf beiden Seiten schön gelb gebacken, wird sie herausgenommen und auf Fließpapier gelegt. Ist der bestimmte Teig verbraucht, so werden sämmtliche Strauben dann in die Suppenschüssel gelegt, und mit siedender weißer oder brauner Fleischbrühe übergossen. — Für jede Person rechnet man eine Straube.

127. Suppe mit Butterteigblümchen.

Von übriggebliebenem Butterteig werden kleine Blümchen u. drgl. ausgestochen oder verschobene Vierecke geschnitten, und solche auf einem Backblech schön gelb gebacken, sodann siedende kräftige braune Fleischbrühe (Jus, Nr. 2) in die Suppenschüssel angerichtet, die Blümchen ꝛc. dareingelegt, und die Suppe sogleich zu Tisch gegeben, damit die Blümchen ꝛc. nicht zerweichen. — Will man gewöhnliche Fleischbrühe (Nr. 1) verwenden, so wird eine Handvoll Lauch mit ebensoviel Petersilie fein geschnitten, und in einem Schöpflöffel Fleischbrühe weichgekocht, die zur Suppe bestimmte kräftige Fleischbrühe siedend gemacht, die andere sammt den Kräutern dazugegeben, mit in einigen Eßlöffeln Wasser aufgelöstem Safran die Brühe schön gelb gefärbt, und die Suppe wie oben beendet.

128. Suppe mit Parmesan-Croutonen.

Es werden von drei gestrigen Kreuzerbroden die Rinde abgeschnitten oder am Reibeisen abgerieben. Alsdann schneidet man die Brode in halbfingerdicke Scheiben oder verschobene Vierecke, sticht diese nach Belieben mit einem thalergroßen Ausstecher aus,

taucht die Stückchen (Croutonen) in zerlassene Butter, legt sämmtliche nebeneinander auf ein Blech, bestreut sie dicht mit Parmesankäs, und läßt sie im heißen Ofen einen Augenblick eine gelbe Farbe annehmen. Nun werden die Croutonen in eine Suppenschüssel gelegt, mit guter kräftiger brauner oder auch gewöhnlicher kochender Fleischbrühe übergossen, und die Suppe, mit etwas Muskatblüte gewürzt, zu Tisch gegeben. — Gewöhnlich gibt man in diese Suppe länglichgeschnittene, in Butter weichgedämpfte Suppenkräuter, als: Körbel, junge Sellerie, Petersilie, gelben Salat, von jedem eine kleine Handvoll.

129. Ollapotridasuppe.

Zu dieser Suppe gehören: grüne Klößchen (Nro. 119), Griesklößchen (Nr. 103), gebackene Griesklößchen (Nr. 103, Schluß), Kalbfleischklößchen (Nr. 107), Brätklößchen (Nr. 114), alle möglichst gleichrund geformt und leicht abgekocht; halbfingerlange, abgedrehte, abgekochte Bratwürstchen; gebackene Nocken (Nr. 120); halbfingerlange, abgedrehte Fisch- und Krebswürstchen (Nr. 229, 230,) in halb Milch halb Wasser verwällt; Kalbsmilchlein, ausgewässert, kernig weich abgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet und in feine Scheiben oder Würfel geschnitten; Morcheln, gut gewaschen, und in fetter Fleischbrühe weichgekocht; Spargeln, abgeputzt, das Holzige abgeschnitten, das Zarte und Fleischige sodann in Salzwasser weich abgekocht: Blumenkohl, zu kleinen Stückchen gebrochen, gereinigt, und in leicht gesalzenem Wasser, auch Fleischbrühe, weich abgekocht; grüne Erbsen, eben so gekocht, nachdem sie aus ihren Hülsen ausgelöst; gelbe und weiße Rüben, rein abgeschabt, fein länglich geschnitten oder klein rund abgedreht welch' letzteres am besten mit einem Kartoffellöffelchen geschieht, wobei dieses tief in die zuvor halbweich abgekochte Rübe eingedrückt, etwas umgedreht und herausgehoben wird. Hat man einen kleinen Schöpflöffel solcher Kügelchen, so kocht man sie in leichtem Salzwasser oder in Fleischbrühe vollends weich. Von den andern Gemüsen nimmt man gleichfalls je einen Schöpflöffelvoll, von dem Uebrigen, namentlich den Klößchen und Nocken, nach Gutdünken. Ist Alles so hergerichtet, so wird eine Suppenschüssel mit sehr kräftiger, heller, siedender brauner oder weißer Fleischbrühe etwas mehr als zur Hälfte vollgegossen, die hergerichteten heißen Zuthaten dareingelegt, das Ganze mit Muskatnuß gewürzt, und die Suppe, bedeckt sogleich zu Tisch gegeben. — Kann noch mannigfaltiger zu-

sammengesetzt, aber auch einfacher bereitet werden, je nach Belieben und Geschmack.

Anmerkung. Sollte beim Anrichten die Fleischbrühe nicht kräftig sein, so gebe man in die Suppe einige Eßlöffel Glace (Nr. 5) oder in deren Ermangelung heißgemachte, abgefettete, durch's Sieb gegossene Bratenbrühe. Diese Bemerkung gilt für alle Fleischsuppen.

c. Fastensuppen.

130. Panadesuppe.

Vier Kreuzerbrode werden abgeschält, in kleine feine Scheiben geschnitten, mit Fastenbrühe oder kochendem Wasser zum Feuer gesetzt und weichgekocht, und dann das Ganze durch's Sieb oder einen Durchschlag getrieben. Nun setzt man das Durchgetriebene nebst vier Loth Butter, Salz und Muskatnuß wieder auf's Feuer, verdünnt es gehörig, schwingt die Suppe, während sie kochend heiß gemacht wird, fort und fort mit dem hölzernen Schneebesen, und richtet sie sodann über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb an.

131. Geröstete Panadesuppe.

In sechs Loth Butter werden ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln gelb geröstet, dann vier abgeschälte Kreuzerbrode in feine Scheiben geschnitten, und mit den Zwiebeln noch etwas geröstet, das Ganze nun mit Fastenbrühe oder Wasser aufgefüllt, gekocht, durchgetrieben, und die Suppe wie vorige beendet, nur kommt blos noch zwei Loth Butter dazu.

132. Geröstete Brodsuppe.

Drei altgebackene Kreuzerbrode werden gerieben das Geriebenen in sechs Loth zerlassener Butter schön gelb geröstet, mit der benöthigten Portion Wasser aufgefüllt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und eine halbe Viertelstunde gekocht, unterdeß in der Suppenschüssel zwei bis drei Eigelb oder auch ganze Eier mit etwas Wasser verklopft, die Suppe darüber angerichtet, und mit Schnittlauch oder feingeschnittener Petersilie überstreut servirt.

133. Schwarzbrodsuppe.

Sechs Loth Butter oder Schmalz wird heiß gemacht, eine feingeschnittene Zwiebel darin gelb geröstet, und das fein eingeschnittene Roggenbrod noch eine Zeit mitgeröstet, das Ganze sodann mit der gehörigen Portion Wasser aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und gut durchgekocht, die Suppe über drei mit Wasser verklopfte Eigelb angerichtet, und nach Belieben mit fein-

geschnittenem Schnittlauch überstreut. — Schmeckt sehr gut, wenn einige Eßlöffel saurer Rahm mit den Eiern verrührt werden.

134. Gebrannte Eiersuppe.

Sechs Loth Butter oder Schmalz wird heiß gemacht, und drei Kochlöffel Mehl gelbbraun darin geröstet, dieß hernach mit Wasser glatt angerührt und zur gehörigen Suppendicke aufgefüllt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und aufgekocht. Unterdeß verklopft man in einem Topf drei bis vier Eier gut mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser, gießt dieß an die Suppe, und läßt sie unter beständigem Rühren noch kochend heiß werden, bis sie geronnen ist, wo sie dann angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt wird.

135. Geröstete Griessuppe.

Wird nach Nr. 47 bereitet, nur daß der Gries in sechs Loth zerlassener Butter oder heißem Schmalz hellgelb geröstet, und, statt Fleischbrühe, Wasser genommen wird. Jedenfalls ist die Suppe dann über zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb anzurichten.

136. Einbrennsuppe.

Sechs Loth Butter oder Schmalz wird in einer Pfanne heiß gemacht, und vier Kochlöffel Mehl dunkelbraun darin geröstet, dieß dann mit wenigem kalten Wasser fein abgerührt, und während dem Umrühren so viel Wasser zugegossen, als man zur Suppe nöthig hat. Hierauf läßt man letztere eine Viertelstunde mit dem gehörigen Salz kochen, richtet sie dann entweder über zwei mit Wasser verklopfte Eier, oder über würflig geschnittenes, in Schmalz geröstetes Weißbrod an, und würzt mit Muskatnuß. — Nach Belieben kann ein Kaffeelöffel Kümmel mitgekocht werden.

137. Zwiebelsuppe.

In sechs Loth Butter werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und darin dann zwei bis drei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel ebenfalls gelb geröstet, das Ganze nun mit der erforderlichen Portion Wasser aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer aufgekocht, und die Suppe über gebähtes Brod angerichtet. — Nach Belieben kann man zwei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb dareinrühren.

138. Selleriesuppe.

In vier bis sechs Loth zerlassene Butter werden zwei große, rein geputzte, in Scheiben geschnittene Sellerieköpfe und einige Scheiben gelbe Rüben gegeben, dieß bedeckt gelb und weich angedämpft, dann mit zwei bis drei Kochlöffel Mehl angestäubt und

verrührt, und hernach mit zwei bis drei Schöpflöffel Wasser vollends weichgekocht. Nun wird das Ganze durch ein Sieb getrieben, das Durgetriebene wieder zurück in's Kastrol gebracht, ein Stückchen Butter beigefügt, mit der erforderlichen Portion Wasser aufgefüllt, und das nöthige Salz nebst etwas Muskatnuß dazugegeben. So wird die Suppe unter fortwährendem Rühren noch kochend heiß gemacht, alsdann angerichtet, und gebähte Semmelschnitten dareingelegt. — Nach Belieben kann man verlorne Eier (Nr. 865) in die Suppe geben, oder auch nur Eier in die Schüssel einschlagen, und die heiße Suppe darüber anrichten. Auf jede Person wird ein Ei gerechnet.

139. Durchgetriebene dürre Erbsensuppe.

Eine Maß Erbsen werden ausgelesen und über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht, dann abgegossen, mit einem Stück Butter, einer rein geputzten Selleriewurzel, einer gelben Rübe, Lauch, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel und Wasser zwei bis drei Stunden langsam weich und kurz eingekocht, und das Ganze hernach durch einen Durchschlag oder ein Sieb getrieben. Nun wird in einem Kastrol sechs Loth Butter oder anderes gutes Fett zerlassen, darin zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, das Durchgetriebene dareingerührt, dieß mit Fastenbrühe oder heißem Wasser verdünnt, mit Salz, Pfeffer und Ingwer noch einigemal aufgekocht, und die Suppe über gebackene Brodwürfel angerichtet. — Schmackhafter wird sie, wenn man vor dem Anrichten zwei Loth Butter mit dem Schneebesen hineinschwingt.

140. Durchgetriebene grüne Erbsensuppe.

Wird ganz behandelt wie die von Fleischbrühe gleichen Namens (Nr. 61), nur daß mehr Butter dabei erforderlich ist, und man, statt Fleischbrühe, Fastenbrühe oder Wasser zufüllt.

Anmerkung. Ebenso kann bei der Linsen-, dürren Bohnen-, Kartoffel-, Reis-, Gersten- und allen Kräutersuppen die Fleischbrühe durch Fastenbrühe oder Wasser, wozu die benöthigte Butter kommt, ersetzt werden, und man richtet die Suppe dann gewöhnlich über einige mit etwas Wasser verklopfte Eigelb an. — Im Uebrigen ist von den Hülsenfrüchten zu bemerken, daß sie nicht über ein Jahr alt sein sollen, weil sie sonst nicht gerne weichkochen. Bekommt man aber doch Hülsenfrüchte, die längere Zeit nicht weich werden wollen, so gebe man kleinnußgroß Soda darein, und lasse solche mitkochen.

141. Krebssuppe.

Wird bereitet wie Nr. 73, nur nimmt man Fastenbrühe oder Wasser statt Fleischbrühe, und verwendet dafür zwei Loth Butter mehr.

142. Schneckensuppe.

Zwanzig Stück rein gewaschene Schnecken werden in strudelndes Wasser eingelegt, und so lange gekocht, bis die Deckel am Häuschen leicht zu entfernen sind, dann mit einer Gabel herausgezogen, nach Ablösen der Schweife und der hinten sich befindenden Galle mehreremal in Salzwasser leicht gewaschen, damit sie den Schleim verlieren, und hernach so lange in Salzwasser gekocht, bis sie weich sind. Nun werden sie fein gehackt, in sechs Loth Butter und einem Eßlöffel feingewiegter Zwiebel und Petersilie gedünstet, zwei Kochlöffel Mehl dareingestäubt, mit Fastenbrühe oder Wasser aufgefüllt, Salz, Muskatnuß und feingeschnittene Zitronenschale als Gewürz darangegeben, und die Suppe kochend über gebähte Schnitten oder aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel angerichtet. — Man kann auch drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser und einem Stückchen Butter in der Schüssel gut verklopfen, und darüber, unter öfterem Aufziehen mit dem Schöpflöffel, die Suppe anrichten.

143. Beuschelsuppe.

Acht Loth Butter oder Schmalz wird in einer Pfanne zerlassen, drei Kochlöffel Mehl darin gelbbraun geröstet, und hierin eine Handvoll feingeschnittene Zwiebeln gedämpft, dann thut man einen schönen, gewaschenen Karpfenrogen hinein, und rührt ihn damit ab. Nun wird mit kochender Fastenbrühe oder Wasser aufgefüllt, ein halber Schoppen Essig und ein Glas rother Wein, dann Salz, Pfeffer und Muskatnuß beigegeben, und wenn alles einige Zeit gut durchgekocht hat, richtet man die Suppe über gebähte Schnitten oder geröstete Brodwürfel an.

144. Braune Fischsuppe.

Drei Pfund geputzte und gewaschene ordinäre Fische werden in Stückchen geschnitten, und diese in einem Kastrol oder Tiegel mit acht Loth Butter, zwei zerschnittenen Zwiebeln, Sellerie, gelben Rüben und Salz zugedeckt so lange gedünstet, bis sie eine goldgelbe Farbe haben, dann mit der zur Suppe gehörigen Portion Wasser aufgefüllt, und vier bis fünf aus dem Schmalz gebackene Brodschnitten, zwei Lorbeerblätter, vier Nelken, einige Pfefferkörner und ein wenig Muskatblüte dareingethan. Dieß alles läßt man zwei Stunden langsam kochen, und treibt es hernach durch ein feineres Sieb, dann nimmt man es wieder auf's Feuer, gibt zwei Loth Butter darein, und schlägt es mit dem Schneebesen

oder Kochlöffel bis es kochend heiß ist, wo nun die Suppe über aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel angerichtet wird.

145. Suppe mit Fischklößchen.

Rund geformte Klößchen von Fischfarce (Nr. 1312) werden in Salzwasser leicht abgekocht, in der Suppenschüssel zwei Eigelb mit zwei Eßlöffel süßem Rahm verklopft und hiezu zwei Loth zerlassene Butter gegeben, hierein die Klößchen gelegt, gute siedende Fastenbrühe darüber angerichtet, und die Suppe mit feinem Grünen und Muskatnuß gewürzt.

146. Suppe mit Froschschenkeln.

Ein Viertelpfund gewaschener Reis wird mit einem Stückchen Butter in der nöthigen Fastenbrühe ungefähr eine Stunde zu einem Brei gekocht. Währenddem werden zwanzig bis fünfundzwanzig Paar Froschschenkel eine Viertelstunde in Salzwasser gesotten, dann das Fleisch von den Beinen abgelöst, und ein Theil desselben länglich geschnitten in die Suppenschüssel gelegt, das übrige aber mit sechs hartgekochten Eigelb fein gestoßen, und hierauf mit dem Reis vermengt. Nun wird letzterer durch ein Sieb getrieben, dann wieder auf's Feuer gesetzt, mit Fastenbrühe oder Wasser suppenflüssig verdünnt, ein Stückchen Butter dareingegeben, mit dem Schöpflöffel öfters aufgezogen, und die Suppe, wenn sie kochend heiß ist, über aus dem Schmalz gebackenes Brod und die Froschschenkel angerichtet und mit Muskatnuß gewürzt.

d. Süße Suppen.

147. Milchsuppe.

In zwei Maß Milch wird ein Stückchen Vanille, Zimmt, Zitrone oder Orangenblüte, je nachdem man den Geschmack liebt, einigemal aufgekocht, dann Zucker und ein klein wenig Salz dazugethan. Unterdeß werden in der Suppenschüssel zwei bis drei Eigelb mit einem Eßlöffel kalter Milch abgerührt, hierüber die siedende Milch durch's Sieb gegossen, eine Handvoll gebähte Schnitten dareingelegt, und die Suppe sofort aufgetragen, damit die Schnitten nicht zu sehr erweichen. — Sehr gut schmeckt sie, wenn die Brodschnitten dick mit Zucker bestreut und dann in den heißen Ofen gebracht werden, bis der Zucker darauf geschmolzen ist. In Ermangelung eines heißen Ofens hält man über die zuckerbestreuten Schnitten ein glühendes Schäufelchen, wodurch der Zucker sofort schmilzt. — Mann kann bei dieser Suppe auch einen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter weiß anröſten, dann mit der

erforderlichen Milch glatt anrühren und auffüllen, und dieß nun kochend über gebähte Schnitten anrichten.

148. Chocoladesuppe.

In zwei Maß kochende Milch wird zehn Loth feingeriebene Chocolade eingerührt, dieß mit Zucker versüßt, aufgekocht, über drei bis vier mit zwei Eßlöffel kalter Milch abgerührte Eigelb in die Suppenschüssel angerichtet, und darein eine Handvoll gebähte, nach voriger Nummer mit Zucker glasirte Semmelschnitten gelegt. — Diese Suppe muß sogleich gegessen werden, weil sonst die Schnitten zu sehr erweichen.

149. Blinde Chocoladesuppe.

In sechs Loth Butter werden zwei Kochlöffel Mehl mit einem Kaffeelöffel Zucker braungelb geröstet. Dieß rührt man sodann mit zwei Maß Milch glatt ab, thut ein klein wenig Salz und nach Belieben Zucker und etwas Zimmt dazu, und kocht das Ganze einigemal auf. Nun werden drei Eidotter mit etwas Milch verrührt, die Suppe durch ein Sieb darüber angerichtet, und gebähtes Brod dareingelegt oder besonders dazu servirt.

150. Biersuppe.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in sechs Loth Butter hellgelb geröstet, mit anderthalb Maß Bier glatt abgerührt, und dieß mit einem Stückchen Zimmt und genügendem Zucker aufgekocht. Währenddem verklopft man in der Suppenschüssel drei Eigelb mit einem Schoppen guter kalter Milch, gießt das gekochte Bier dazu, und gibt das Ganze wieder in die Pfanne, wo man es heiß werden, doch nicht mehr kochen läßt. Alsdann wird die Suppe durch ein Sieb oder einen Schaumlöffel in die Schüssel angerichtet, und gebähte Schnitten dareingelegt oder besonders dazugegeben.

151. Braune Weinsuppe.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in sechs Loth Butter braun geröstet, und dieses dann mit fünf Schoppen Wein und einem Schoppen Wasser glatt abgerührt. Hierein gibt man nun eine Zitronenschale, einen halben Kaffeelöffel gestoßenen oder ein Stengelchen ganzen Zimmt, eine kleine Messerspitze Nelken oder einige ganze Nelken, und zur Genüge Zucker, und läßt alles einigemal zusammen aufkochen. Die Suppe richtet man dann durch ein Sieb oder einen Schaumlöffel über drei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb oder auch drei verklopfte ganze Eier, und über gebähte Schnitten (Nr. 13), oder würflig geschnittenes, aus dem Schmalz gebackenes

Brod, oder Mandelklößchen (Nro. 156—157), oder Croutonen (Nro. 1015—1017) an.

Anmerkung. Werden bei dieser und der vorigen Nummer Croutonen verwendet, so muß man die Suppe dünner bereiten.

152. Weiße Weinsuppe.

Zwei kleine Kochlöffel Mehl werden in vier Loth Butter kaum lichtgelb geröstet, mit einem Schoppen Wasser und fünf Schoppen Wein abgerührt, und sodann eine Zitronenschale, ein halber Kaffeelöffel Zimmt, eine kleine Messerspitze Nelken und nach Bedarf Zucker dazugegeben. Dieß läßt man zusammen einigemal aufkochen, richtet es hernach durch ein Sieb über vier mit etwas Wasser verklopfte Eigelb an, und gibt die Suppe, nachdem Mandelklößchen (Nr. 156—157), oder gebähte Schnitten (Nr. 13), auch Croutonen (Nr. 1015 bis 1017) dareingelegt sind, sogleich zu Tisch.

153. Zitronensuppe.

Zwei Schoppen Wasser werden zum Feuer gesetzt, zwei bis drei abgeschälte, in Scheiben geschnittene Kreuzerbrode nebst einem Stengelchen Zimmt darin weichgekocht, und dieß nun durch ein Sieb oder einen Durchschlag getrieben. Das Durchgetriebene wird sodann mit drei bis vier Schoppen weißem Wein auf's Feuer gebracht, ein Stück an einer Zitrone abgeriebener Zucker, der Saft einer Zitrone und einige Körnchen Salz beigefügt, und Alles miteinander aufgekocht. Beim Anrichten gibt man zwei Loth Butter und zwei Eigelb in die Suppenschüssel, verrührt dieß gut mit zwei Eßlöffel Wasser, und richtet die Suppe unter öfterm Aufziehen mit dem Schöpflöffel darüber an.

154. Sagosuppe mit Wein.

Acht Loth brauner oder weißer Sago wird eine Stunde in lauwarmes Wasser gelegt, dann auf ein Sieb geschüttet. Hernach läßt man ihn in vielem heißen Wasser einigemal aufkochen, worauf er wieder abgegossen, und in kaltes Wasser gelegt wird, damit er seinen schleimigen Geschmack verliere. Nun läßt man denselben in einem Kastrol mit einer Maß Wein, einer halben Maß Wasser, Zucker, Zimmt und Zitronenschale auf schwachem Feuer mehr ziehen als kochen, nur daß er klar aufgequollen ist. Beim Anrichten gibt man den Saft einer Zitrone und eine kleine Prise Salz dazu, und servirt diese Suppe warm oder kalt mit einem Teller Bisquit.

155. Sagosuppe mit rothem Wein.

Ein Viertelpfund brauner Sago wird, nachdem er wie obiger gewaschen und gebrüht ist, mit einem Schoppen Wasser, einer Maß

rothem Wein, einem Stückchen Zimmt, einem Viertelpfund Zucker, zwei Nelken und ein wenig Zitronenschale zwei Stunden langsam gekocht, dann das Gewürz herausgenommen, die Suppe angerichtet, und wie vorige mit Bisquit zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Verdickt sich eine der Suppen von Nr. 151—155 während dem Kochen zu sehr, so verdünnt man mit Wein und etwas Wasser, und wenn nöthig, gibt man dann noch Zucker dazu.

156. Mandelklößchen.

Vier abgeschälte gestrige Kreuzerbrode werden in halb Milch halb Wasser eingeweicht, nach einigem Durchweichtsein schnell fest ausgedrückt, und sodann mit sechs Loth abgezogenen, mit ein wenig Wasser feingestoßenen Mandeln, vier Eiern, vier Loth Butter, zwei Eßlöffeln Zucker, Zimmt und einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale gut durchgerührt. Aus dieser Masse formt man nun runde oder längliche Klößchen, und bäckt solche schön gelb aus heißem Schmalz.

Anmerkung. Diese und die Klößchen Nr. 157 und 158 gibt man in Milch-, Wein- und Obstsuppen.

157. Mandelklößchen auf andere Art.

Acht Loth süße und etwa acht Stück bittere Mandeln werden mit einem Ei recht fein gestoßen, dann in eine Schüssel genommen, und nach und nach drei Eigelb und ein ganzes Ei, zwei Eßlöffel Zucker, ebensoviel zergangene Butter und fünf Loth geriebenes Semmel- oder Milchbrod darangerührt. Nun wird Schmalz heiß gemacht, aus der fein abgerührten Masse Klößchen formirt, und diese schön bräunlich herausgebacken.

158. Reißklößchen mit Mandeln.

Ein halb Pfund rein gewaschener Reis wird abgerührt, und eine Stunde stehen gelassen, dann abgeschüttet, und mit so viel siedender Milch aufgegossen, daß solche darübergeht. So läßt man ihn anderthalb Stunden langsam weich, dick und fest einkochen, rührt hernach zwei ganze Eier, zwei Eigelb und zwei Eßlöffel zerlassene Butter darein, und stellt ihn zum Erkalten. Mit dem erkalteten Reis werden dann acht Loth abgezogene, mit einem Ei feingestoßene Mandeln, eine zur Hälfte abgeriebene Zitrone, zwei Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz gut verrührt, und aus dieser Masse kleine Klößchen geformt, die man auf dem Backbrett in Semmelbröseln umwälzt, und aus heißem Schmalz schön gelb bäckt.

Anmerkung. Von den Massen Nr. 156—158 sollte immer erst ein Probeklößchen gebacken werden. Erweist sich dabei die betreffende Masse als zu leicht, so kommt noch ein Eßlöffel geriebene Semmel oder Geigen dazu.

159. Kirschensuppe.

Ein Pfund Kirschen wird ausgesteint, und mit einem Schoppen Wasser, Zucker und Zimmt eine halbe Stunde weichgekocht. Währenddem werden die Steine im Mörser, der etwas bedeckt sein muß, zerstoßen, mit einer Maß rothem Wein, einem Schoppen Wasser, einem Viertelpfund Zucker und einer Handvoll geriebenem Milchbrod oder Zwieback auf's Feuer gesetzt, und ebenfalls eine halbe Stunde gekocht. Hernach gibt man die weichen Kirschen mit ihrer Sauce in die Suppenschüssel, und richtet die von den Steinen gewonnene Sauce durch ein Sieb darüber an.

Anmerkung. Die Suppe wird gewöhnlich kalt, als Kaltschale, mit einem Teller Bisquit servirt; gibt man sie jedoch warm, so wird ein Stückchen Butter mit den Kirschen gekocht, was bei den folgenden Obstsuppen gleichfalls zu beobachten ist.

160. Suppe von dürren Kirschen.

Wird gekocht wie vorhergehende, nur müssen die Kirschen, bevor man sie aussteint, weichgekocht oder vierundzwanzig Stunden in Wasser eingeweicht werden.

161. Zwetschgensuppe.

Fünfundzwanzig frische, ausgesteinte Zwetschgen werden mit zwei Schoppen Wasser, einem Stückchen Butter, zwei Handvoll geriebenem Milchbrod oder Zwieback, weichgekocht, dann durch's Sieb getrieben, und mit einer Maß Wein, zwölf Loth Zucker und einem Kaffeelöffel Zimmt wieder auf's Feuer gesetzt. Ist die Suppe kochend heiß geworden, so wird sie angerichtet, und mit einem Teller Zwieback zu Tisch gegeben, vorzugsweise kalt.

Anmerkung. Kirschen- und Zwetschgensuppen können auch ganz einfach ohne Wein und ohne Zucker bereitet werden; in diesem Falle wird das Obst mit einem Gläschen Wasser und einem Stückchen Zimmt ungefähr zwei Stunden langsam weichgekocht, und über geröstete Brodwürfel angerichtet.

162. Aepfelsuppe.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden, nachdem sie geschält, getheilt und vom Kernhaus befreit sind, mit zwei Schoppen Wasser, einem Stückchen Zimmt und Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, und zugedeckt weichgekocht, dann durch's Sieb getrieben, wieder auf's Feuer gebracht, mit Wein oder süßem Most verdünnt, und mit Zucker versüßt. Ist die Suppe kochend heiß, so wird sie über aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel angerichtet, und gewöhnlich kalt servirt.. Wird sie warm gegeben, so kocht man, wie bereits bei Nr. 159 bemerkt, ein Stückchen Butter mit. — Sollte sie zu dünn sein, so werden in einem Stückchen Butter ein bis

zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, die durchgetriebenen Aepfel damit abgerührt, und dann nochmals aufgekocht.

163. Holdersuppe.

Ungefähr eine halbe Maß abgestreifte Holderbeeren werden in eine Pfanne oder einen Tiegel genommen, und hierin, nachdem zwei Schoppen Wasser, ein Stückchen Zimmt und ein Stück Zucker dazugegeben, eine halbe Stunde zugedeckt langsam gekocht. Nun rührt man einen Kochlöffel Mehl mit einem Schoppen Milch glatt an, und gibt es zu dem Holder, den man noch eine Viertelstunde damit kocht. Alsdann wird eine Kreuzersemmel würflig geschnitten, die Würfel in Schmalz gelb geröstet und gleichfalls zu dem Holder gebracht, Alles jetzt noch einigemal zusammen aufgekocht, und die Suppe hernach, vorzugsweise kalt, zu Tisch gegeben.

164. Heidelbeersuppe.

Eine Maß ausgelesene Heidelbeeren werden mit einem Gläschen Wein, einem Stückchen Zimmt und Zucker eine Stunde langsam gekocht, die Suppe dann über geröstete Brodwürfel angerichtet, und kalt oder warm servirt.

165. Heidelbeersuppe auf gewöhnliche Art.

Bereitet man ganz nach der Holdersuppe (Nr. 163).

166. Suppe von verschiedenen Früchten.

Ein halb Pfund ausgesteinte Kirschen und eine halbe Maß Himbeeren werden mit einem Schoppen Wasser, einem Stückchen Zucker, Zimmt und etwas feingewiegter Zitronenschale weichgekocht, hierauf in einem Stückchen Butter zwei Eßlöffel geriebenes Milchbrod gelb geröstet, die weichgekochten Kirschen und Himbeeren nebst einer Maß Wein und genugsam Zucker dareingethan, und das Ganze dann aufgekocht und angerichtet. — Wird, wie jede Obstsuppe, warm oder kalt mit Bisquit oder Zwieback gegeben.

Kleine Blättchen nach der Suppe (hors-d'oeuvres) und Beilagen zum Gemüse.

167. Sardellenbrödchen.

Man schneidet drei abgeriebene gestrige Kreuzer- oder auch Milchbrode in kleine, halbfingerdicke Scheiben, sticht diese mit einem runden Ausstecher aus oder rundet sie mit einem Messer hübsch gleichmäßig ab, und röstet sie auf der heißen Herdplatte oder auf Kohlen, doch nur auf einer Seite schön gelb. Nun bestreicht man

die ungerösteten Seiten messerrückendick mit Sardellenbutter (Nr. 271), und setzt dann ausgewaschene, ausgegrätete, je in vier Streifen geschnittene Sardellen schneckenartig auf. In jedes dieser Sardellenkränzchen wird eine Kaper gelegt, und die Brödchen noch mehr verschönert, wenn man sie mit feingehackten rothen Rüben und Schnittlauch besprengt. Man richtet sie schneckenartig aneinandergereiht auf die Platte an. — Statt mit rothen Rüben und Schnittlauch kann man sie auch einfacher in folgender Weise verzieren: Man legt nämlich die aufgestrichenen Brödchen dicht nebeneinander, nimmt sodann zwei hartgesottene Eigelb auf ein Sieb, drückt solche mit der verkehrten Seite eines Löffels durch, indem man das Sieb über die Brödchen hält, und so bestreut ordnet man letztere schön im Kranze auf die Platte. — Die Sardellenbutter kann auch auf ungebähtes Brod aufgestrichen werden, doch muß solches dann neugebacken sein.

168. Sardellenbrödchen auf einfachere Art.

Die Brodscheiben werden ganz nach voriger Nummer bereitet, nur überstreicht man sie mit gewöhnlicher Butter, und belegt sie dann gitterartig mit den fein länglich geschnittenen Sardellen.

169. Sardellen.

Die Sardellen werden etwas abgewaschen, der Länge nach gespalten, und der Grat sowie überhaupt alles Unreine davon entfernt. Dann legt man sie in schöner Ordnung auf kleine Teller.

170. Gebackene Sardellen.

Die Sardellen, ganz nach voriger Nummer zubereitet, werden in Backteig von Bier (Nr. 1324) eingetaucht, und aus heißem Schmalz schön hellgelb gebacken, sodann auf kleine Teller zierlich aufgehäuft, und serviert.

171. Häringe.

Hiezu verwendet man gewöhnlich nur neue Häringe. Solche werden geklopft, nachdem die Haut davon abgezogen ist einige Stunden in halb Milch halb Wasser eingeweicht, dann abgetrocknet, in zwei Hälften geschlitzt, und ausgegrätet. Die Hälften ordnet man nun auf einem Plättchen behutsam wieder zu einem ganzen Häring, welchen man der Quere nach in fünf bis sechs Stücke schneidet, und mit Petersilie garnirt; oder man schneidet die Hälften in Streifen, und ordnet diese schneckenartig aufgerollt auf Teller oder Plättchen, gleichfalls mit Petersilie garnirend. Eine Sauce, bestehend aus Essig, feinem Oel, Pfeffer, Salz, feinge-

schnittenen Zwiebeln und feingehackter Petersilie, wird sofort darübergegossen oder extra dazu aufgestellt. — Man kann auch den Häring, wenn er wie oben hergerichtet ist, nur in Stückchen schneiden, und mit Essig, Oel und geschnittenen Zwiebeln angemacht serviren. — Ist es ein Milchner, so wird die Häringsmilch fein verwiegt in ein Schüsselchen genommen, mit Oel und Essig verrührt, dann mit feinverschnittener Zwiebel untereinandergemacht, und so über den Fisch gegossen. Beim Rogner legt man den Rogen verschnitten zum Häring. — Braucht man die Häringe schnell, so werden sie nicht in Milchwasser eingeweicht, sondern sogleich, nachdem sie gut abgewaschen und ausgegrätet sind, mit Essig und Oel angemacht.

172. Gebackene Häringe.

Die zu backenden Häringe werden sechs bis acht Stunden in einigemal zu wechselndes halb Milch halb Wasser eingeweicht, dann abgetrocknet, ausgegrätet, und in halbfingerlange und halbfingerdicke Stückchen geschnitten. Die übrige Behandlung ist wie bei den gebackenen Sardellen (Nr. 170).

173. Sardinen.

Die Sardinen werden, wie man sie erhält, sammt ihrem Oel auf kleine Teller gelegt, und so servirt.

174. Geräucherter Lachs.

Man schneidet den Lachs in feine Scheiben, und gibt solche, zierlich auf kleine Plättchen geordnet, mit Petersilie garnirt zu Tisch.

175. Kaviar mit geröstetem Brod.

Der Kaviar wird ganz so, wie man ihn bekommt, auf kleine Teller etwas erhöht angerichtet, dann einige in mehrere Theile zerschnittene Zitronen um denselben herumgelegt, und leicht geröstete oder auch ungeröstete Brodschnitten auf besondern Tellern nebenbei servirt. — Nach Belieben kann man auch feingeschnittene Zwiebeln extra dazugeben.

176. Kaviar mit Butterbrod.

Der Kaviar wird auf geröstete, mit Butter überstrichene Brodscheiben gestrichen, diese auf kleine Teller hübsch geordnet, und sodann Zitronenscheiben, auf kleine Teller gelegt, extra dazu servirt.

177. Austern.

Die Austern werden mit einem starken Messer aufgebrochen, welches man in der Fuge zwischen den Schalen, am sogenannten Kopf einsetzt, während man sie zwischen einem starken Tuche in

der linken Hand festhält. Es muß dieses Oeffnen recht behutsam geschehen, damit kein Saft verloren geht. Man stellt sodann die Austern auf eine flache Platte nebeneinander, und servirt sie mit zerschnittenen Zitronen.

178. Westphälischer Schinken.

Der Schinken wird mit einem dünnen Messer in sehr dünne, fast durchsichtige, handgroße, je mit etwas Fett versehene Stückchen geschnitten, welche leicht über den Finger gerollt, dann davon wieder abgeschoben und zierlich auf die Platte geordnet werden. Vor dem Serviren bestreut man sie mit feingeschnittener Petersilie.

179. Salami.

Werden in feine Scheiben geschnitten, und zierlich auf kleinen Plättchen, mit Petersilienlaub garnirt, zu Tisch gegeben.

180. Hartgesottene Eier mit Sardellenbutter.

Hartgesottene Eier werden so schnell als möglich abgeschält, und dann noch heiß auf einem mit einer Serviette bedeckten Teller nebst Sardellenbutter (Nr. 271) servirt. — Schmecken auch gut mit gewöhnlicher Buter und Salz.

181. Hartgesottene Eier mit Sauce.

Die Eier werden zu Scheiben geschnitten, diese zierlich auf einen Teller gelegt, mit nachstehender Sauce übergossen, und sodann mit feingehackter Petersilie und Schnittlauch überstreut. Sauce: Man verklopft vier Eßlöffel Provenzeröl mit zwei Eßlöffel Senf so lange, bis es ganz dick ist, und rührt alsdann etwas Salz, Pfeffer und ein halbes Gläschen Essig darunter.

182. Falsche Austern.

Hiezu hat man eigens hergerichtete Muschelschalen (Coquillen) von Blech oder Porzellan, die das Feuer vertragen. — Zwei Kalbshirne werden mehrmals in laues Wasser gelegt, dann abgehäutet, und in Wasser und Wein mit Salz, einem Lorbeerblatt, einem Stückchen Zitrone, einem Sträußchen Thymian und zwei Loth Butter eine halbe Stunde ganz langsam gekocht. Nun legt man sie zum Ablaufen auf ein Tuch oder Sieb, und wenn sie erkaltet sind, auf jede Muschelschale ein nußgroßes Stückchen davon, es mit feingewiegter Zitronenschale überstreuend. Hernach wird ein Kaffeelöffel weißer Wein darangegossen, ein ganz kleines Stückchen ausgegrätete Sardellen auf das Hirn gelegt, und dieß mit einem Eßlöffel Bechamelle bedeckt. (Wird folgendermaßen bereitet: Zwei Kochlöffel Mehl werden mit vier Eigelb, Salz, Muskatnuß,

vier Loth Butter, einer Tasse recht kräftiger Fleischbrühe und ebensoviel süßem Rahm glatt angerührt. Dieses läßt man unter immerwährendem Rühren auf gutem Feuer dick und heiß werden, aber nicht kochen, drückt noch den Saft einer halben Zitrone dazu, und die Bechamelle ist fertig. Sie muß so dick sein, daß sie nicht über das Hirn herunterläuft.) Kurz vor dem Anrichten werden die falschen Austern, leicht mit Semmelbröseln überstreut, auf einem Blech auf Salz (siehe Einleitung) in den heißen Ofen gebracht, und wenn sie nach ungefähr einer Viertelstunde durchaus heiß und oben gelb geworden sind, stellt man sie auf die Platte und gibt sie gleich heiß zu Tisch, für jede Person eine Muschel.

183. Falsche Austern auf andere Art.

Hiezu werden Kalbsmilchlein verwendet, und diese hergerichtet und gekocht wie das Hirn in voriger Nummer. Inzwischen röstet man zwei Kochlöffel Mehl ein wenig in einem Stückchen zerlassener Butter, rührt dann mit guter Fleischbrühe glatt ab, und gibt ein wenig Muskatnuß, etwas feingewiegte Zitronenschale, eine Messerspitze weißen Pfeffer und den Saft einer halben Zitrone dazu. In dieser Sauce werden nun die unterdeß in Würfel geschnittenen Milchlein einigemal aufgekocht, dann an vier mit einem halben Gläschen Wein abgerührte Eigelb gerührt, diese Masse hernach in die Muschelschalen gefüllt, mit Semmelbröseln überstreut, und die falschen Austern nach voriger Nummer im Ofen schnell recht heiß gemacht, und dann sofort servirt. — Besser und schöner sind diese Austern, wenn sie, ehe sie in Ofen kommen, mit Krebsbutter (Nr. 268) beträufelt werden.

184. Kanapees von Eiern.

Sechs Eier werden hartgesotten und in kaltes Wasser gelegt, nach gänzlichem Erkalten schält man sie dann ab, schneidet sie der Länge nach von einander, und löst das Gelbe heraus. Nun bereitet man folgende Fülle: Ein großer Kochlöffel Mehl wird mit einem halben Schoppen Wasser glatt angerührt, drei Eigelb, vier Loth frische Butter, drei Loth gewaschene ausgegrätete in feine Würfel geschnittene Sardellen, etwas Petersilie oder Schnittlauch, fein gehackt, und ein wenig Muskatnuß beigefügt, und dann das Ganze auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis es zu einer dicken Creme geworden und heiß ist, kochen darf es nie. Diese Fülle wird jetzt in die ausgehöhlten, im Stern auf eine Platte geordneten, warmgestellten Eiweiß gleich

heiß und wo möglich hoch eingefüllt, hernach die im Mörser mit nußgroß Butter, etwas Salz und Muskatnuß verstoßenen Eigelb durch das Sieb darübergedrückt, der Rand der Platte rein abgeputzt, und so das Ganze servirt.

185. Schinkenbrödchen.

Vier Semmeln werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese zu verschobenen Vierecken in der Art gebildet, daß man die Rinde überall davonschneidet, worauf man sie in zerlassene Butter legt und darin umkehrt. Nun werden die Brödchen in einem Viertelpfund fein gewiegtem Schinken umgekehrt, und, auf ein aufgeschlagenes Kuchenblech gereiht, in nicht sehr heißem Ofen mehr getrocknet als gebacken, doch so, daß sie gelblich geworden sind, wo man sie dann auf die Plättchen anrichtet und mit feinem Schnittlauch bestreut.

186. Rissolen von Kalbshirn.

Zwei Kalbshirne werden einige Zeit in laues Wasser gelegt, gewaschen und abgehäutet, dann vier Loth feingeschnittenes Ochsenmark oder Butter in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel Zwiebel darin gelblich geröstet, und hierin das Hirn so lange abgetrocknet, bis es sich einem Brandteig ähnlich vom Geschirr ablöst. Nun gibt man einen Eßlöffel Mehl nebst zwei Loth Butter dazu, rührt damit noch einigemal um, thut einen halben Schöpflöffel gute Fleischbrühe, zwei Eigelb, den Saft einer halben Zitrone, Salz und Muskatnuß daran, und stellt das Ganze zum Erkalten. Währenddem wird von drei Viertelpfund Mehl, einem Vierling Butter, zwei Eiern, etwas Salz und einem schwachen Schoppen Milch ein Teig von der Dicke eines leichten Nudelteiges angemacht, den man auf dem Backbrett noch etwas arbeitet, dann messerrückendick auswargelt, und hernach in der Größe einer untern Kaffeetasse runde Blättchen davon aussticht, und solche mit Ei bestreicht. Auf jedes derselben gebe man jetzt ein kleines Häufchen von dem erkalteten Hirn, überschlage die Blättchen so, daß sie halbmondförmig aussehen, drücke die Ränder fest zusammen, und steche mit einem Ausstecher den leeren, durch das Zusammendrücken ungleich gewordenen Teig ab, um den Rissolen dadurch eine schönere Form zu geben. Alsdann wende man sie in drei mit zwei Eßlöffel Wasser verklopften Eiern und hernach in feinen Semmelbröseln um, backe sie aus heißem Schmalz goldgelb heraus, und belege sie mit gebackener Petersilie (Nr. 2014. — Können auch als Gemüsbeilage gegeben werden.

Anmerkung. Diese, sowie alle folgenden kleinen Backereien, werden heiß aufgetragen, und zwar auf einer Platte, welche mit einer reinen, an den Enden hübsch in die Höhe geordneten Serviette bedeckt ist.

187. Rissolen von Kalbsmilchlein.

Bereitet man wie vorige, zur Fülle nimmt man jedoch, statt Hirn, Milchlein (Brieslein). Diese werden, nachdem sie abgekocht sind, abgehäutet und fein verwiegt, dann in sechs Loth Butter, worin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie gedämpft wurde, abgetrocknet und geröstet, hernach mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, ein halber Schöpflöffel Fleischbrühe dazugegossen, die Milchlein aufgekocht, mit feingewiegter Zitronenschale, dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Muskatnuß gewürzt, zwei Eier dazugegeben, und sodann das Ganze heiß verrührt und zum Erkalten gestellt. Das übrige Verfahren ist wie bei voriger Nummer.

188. Rissolen von Haschéefülle.

Von übriggebliebenem gebratenen oder gesottenen Fleisch wird ungefähr ein Pfund fein gewiegt, dann in sechs Loth Butter ein Eßlöffel Zwiebel und ebensoviel fein gewiegte Petersilie gedämpft, und das Fleisch darin geröstet. Nun wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe aufgefüllt, und mit feingewiegter Zitronenschale, dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Muskatnuß gewürzt. Ist dieß zusammen aufgekocht und zwei Eigelb heiß darangerührt, so wird es zum Erkalten gestellt. Im übrigen werden diese Rissolen ganz nach Nr. 186 bereitet.

189. Rissolen von Omeletten.

Es wird von drei bis vier Eiern ein dünner Teig (Flädleinteig, Nr. 36) angerührt, und davon dünne Omeletten gebacken, welche man gleichmäßig mit Haschéefarce (siehe vorige Nummer) dünn überstreicht, dann übereinanderrollt, gut andrückt, und zu fingerlangen Stückchen schneidet. Nun werden einige Eier mit etwas Wasser gut verklopft, und die Stückchen darin umgekehrt, worauf man sie gut ablaufen läßt, hernach in Brodbröseln umkehrt, und aus heißem Schmalz nicht zu schnell bäckt. Man belegt sie mit gebackener Petersilie (Nr. 2014), und gibt sie als Gemüsauflage oder als hors-d'oeuvres.

190. Croquetten von Kalbsmilchlein.

Zur Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1311) wird um zwei Kreuzer Brod mehr genommen, und vier Loth Kalbsnierenfett fein gewiegt und dareingerührt, doch darf das Brod nicht zu sehr erweichen.

Aus dieser Farce werden nach Erkalten dann beliebige Croquetten geformt, z. B. in Gestalt von Nüssen, Birnen, Aepfeln, Eiern, Würstchen u. s. w., welche man in verklopftem Ei und Semmelbröseln umkehrt, und aus heißem Schmalz gelb bäckt. Man garnirt sie beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2014).

191. Croquetten von Kalbsmilchlein auf feinere Art.

Vier Kalbsmilchlein werden einige Stunden ausgewässert, und dann mit einem Gläschen Wein, drei Schöpflöffel Fleischbrühe, einem Lorbeerblatt, einer Zitronenschale, einer zerschnittenen Zwiebel und einem Zweiglein Thymian kernig weich abgekocht. Nachdem man sie hat erkalten lassen, werden sie noch etwas gereinigt, und in feine Würfel geschnitten, diese in einem Stückchen Butter mit zwei Kochlöffel Mehl, etwas fein geschnittener Zwiebel und eben so viel Petersilie gedämpft, mit obigem Absud nicht zu dünn angerührt, vier verklopfte Eigelb an die noch heiße Masse gegeben, und die Würfel mit dem Saft einer halben Zitrone angenehm gesäuert, hernach auf ein Brett umgeleert, und kalt gestellt. Alsdann werden mit einem Eßlöffel Stücke davon abgestochen, und diese zu Würstchen geformt, welche man in geriebenem Brod umkehrt, in verklopfte Eier taucht, nun nochmals mit Brod besäet, und kurz vor dem Anrichten aus heißem Schmalz schön gelb bäckt.

192. Croquetten von Hühnerfleisch.

Hiezu kann man die Abfälle und Uebriggebliebenes von Geflügel jeder Art verwenden, was man, wenn das Fleisch von den Knochen rein abgenommen ist (alles zusammen soll so viel ausmachen wie das Fleisch von zwei jungen Hühnern), zu einer Hühnerfleischfarce (Nr. 1310) verarbeitet, nur ist dazu um einen Kreuzer mehr Brod zu nehmen, und es sind drei Loth Butter, in welcher zuvor eine geschnittene Zwiebel abgeröstet wurde, dareinzurühren. Aus dieser Farce werden nach Erkalten dann ganz dieselben Croquetten wie bei Nr. 190 geformt, solche in verklopftem Ei und Semmelbröseln umgewendet, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2014) garnirt.

193. Croquetten von Kalbsbraten.

Uebriggebliebenes gebratenes oder gesottenes Kalbfleisch (ungefähr ein Pfund) wird fein gewiegt, zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Milch oder Wasser eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, in vier Loth Butter nebst einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und ebensoviel Petersilie abgedämpft, und solches mit dem gewieg-

ten Fleisch, vier Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchgerührt. Aus dieser Farce formt man dann beliebige Croquetten, kehrt solche in verklopftem Ei und Semmelbröseln um, bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, und garnirt sie beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2014). — Ist es mageres Fleisch, so muß mehr Butter oder ein Eßlöffel feingeschnittener Speck dazugenommen werden.

194. Croquetten von Kalbsbraten auf andere Art.

In ein Kastrol wird vier Loth Butter oder gutes Abschöpffett gegeben, und etwas Zwiebel und Petersilie darin gedämpft. Damit wird feingewiegter übriggebliebener Kalbsbraten einigemal umgeröstet, und mit zwei kleinen Kochlöffeln Mehl eingestäubt, dieß mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe zu einem dicken Mus angerührt, und das nöthige Salz, Muskatnuß, feingewiegte Zitronenschale und der Saft einer halben Zitrone beigefügt. Nun wird die Masse auf ein dick mit Semmelbröseln überstreutes Transchirbrett geleert, etwas auseinandergestrichen, zum Erkalten gestellt, und nach völligem Erkalten mit einem Eßlöffel dann Würstchen davon abgestochen, die man in Semmelbröseln umwälzt, aus heißem Schmalz gelb bäckt, und beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2014) überstreut.

195. Croquetten von Kartoffeln.

Frischgesottene Kartoffeln werden schnell abgeschält, und heiß durch's Sieb getrieben, in ein Pfund durchgetriebene Kartoffeln dann drei gute Eßlöffel Mehl, zwei Eier und etwas Salz gerührt und das Ganze auf dem Backbrett zu einem Teig gearbeitet, aus welchem man beliebige Croquetten formt. Diese werden in verklopftem Ei und Brodbröseln umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Aus der Masse kleine Kügelchen geformt, und, ohne sie in Ei und Brodbröseln umzukehren, alle auf einmal aus heißem Schmalz gebacken, gibt die sogenannten kleinen gebackenen Kartöffelchen zu gebratenem Fleisch.

196. Gefüllte Croquetten.

Nachdem man kleine, kartoffelähnliche Förmchen durch's Wasser gezogen, und hernach umgekehrt, hat auslaufen lassen, füllt man sie mit der in voriger Nummer beschriebenen Kartoffelmasse. Nun wird in die Mitte vermittelst eines Eies eine Vertiefung eingedrückt, von einer der in Nr. 190—194 beschriebenen Croquettenmassen ein guter Kaffeelöffel voll in die Vertiefungen gegeben, und die hervorstehende Kartoffelmasse als Verschluß darüber hergebogen.

Alsdann stürzt man die Croquetten heraus, kehrt sie in verklopftem Ei und Brodbröseln um, und bäckt sie aus heißem Schmalz. — In Ermangelung der erwähnten kleinen Förmchen kann die Masse in der flachen Hand zu eigroßen Kugeln geformt, und darein dann je eine entsprechende Vertiefung eingedrückt werden. Die übrige Behandlung ist wie oben bereits angegeben.

197. Croquetten von Kartoffeln mit Parmesankäs.

Man bereitet dieselbe Masse wie bei Nr. 195, nur mengt man vier bis sechs Loth geriebenen Parmesankäs darunter.

198. Kartoffelpastetchen.

Gute mehlige Kartoffeln werden schnell weichgekocht, am besten in Dampf (Nr. 347), dann abgeschält, und heiß durch's Sieb gedrückt oder im Mörser verstoßen, hernach nimmt man sie in eine Schüssel, rührt sie mit zwei Eiern, einem Kaffeelöffel Salz und zwei Eßlöffel Mehl ab, stürzt sie auf das Backbrett, und formt davon in der Größe oberer Kaffeetassen Pastetchen, die man aufrecht nebeneinanderstellt. Solche werden nun in mit wenigem Wasser verklopften Eiern und sodann in Semmelbröseln leicht umgewendet, in jedes mit einem kleinen Ausstecher oder Glas oben ein Deckelchen eingedrückt oder vielmehr bezeichnet, und die Pastetchen aus heißem Schmalz gelb gebacken. Sind sie etwas erkaltet, so werden die Deckelchen abgenommen, die Pastetchen so viel wie möglich ausgehöhlt, und mit feinem Kartoffelpüree von Milch oder Wasser (Nr. 359, 358), worunter zwei Loth Sardellenbutter (Nr. 271) gemengt wurde, eingefüllt, dann wieder mit den Deckelchen bedeckt, übereinander auf die Plättchen gestellt, und augenblicklich servirt.

199. Croutonen oder Fleischschnitten.

Einige Kreuzerbrode werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, diese beliebig geformt, in Milch getaucht, auf eine Platte übereinandergelegt, und so eine halbe Stunde stehen gelassen. Alsdann werden sie mittelst eines Pinsels mit verklopftem Ei bestrichen, von einer der in Nr. 190—194 beschriebenen Masse ein Eßlöffelvoll etwas erhöht daraufgegeben, hierein in der Mitte mit dem Messerrücken ein gerader Strich und von der Seite schieflaufende Striche eingedrückt, und die Schnitten dann mit feinen Semmelbröseln überstreut. Man bäckt sie nun schnell aus heißem Schmalz, und gibt sie, auf kleine Plättchen geordnet, als Beilage zu Gemüsen. — Statt sie im Schmalz zu backen, kann man auch ein Stück Schmalz oder Butter in einer Bratpfanne heiß machen, die Schnitten dareinlegen, und sie im Bratrohr oder Backofen gelb backen.

200. Bavesen von Hirn.

Drei abgeschälte gestrige Semmeln werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese rund oder oval geformt, schnell in Milch getaucht, und auf eine Platte übereinandergelegt. Alsdann wäscht man zwei Kalbshirne in lauem Wasser, häutet sie ab, röstet in vier Loth Butter einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln gelb, gibt das Hirn dazu, und trocknet es so lange darin ab, bis es sich einem Brandteig ähnlich vom Geschirr ablöst, wo es dann mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe verdünnt, und der Saft einer halben Zitrone darangedrückt wird. Nachdem das Hirn in eine Schüssel geleert, und Salz, Muskatnuß und ein Ei darangerührt, werden die durchweichten Semmelschnitten je von einer Seite in verklopftes Ei getaucht oder mittelst eines Pinsels damit überstrichen, immer auf eine Schnitte auf die eingetauchte Seite ein kleiner Eßlöffel Hirnmasse gestrichen, darüber eine leere, genau auf die andere passende Schnitte gelegt, und beide leicht angedrückt. So zubereitet werden die Schnitten von allen Seiten in mit einem Eßlöffel Wasser verklopften Eiern umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Gibt man namentlich als Beilage zu grünen Gemüsen.

201. Bavesen von Kalbsmilchlein.

Man reibt drei gestrige Semmeln ab, schneidet sie in Scheiben, und legt diese, schnell in Milch getaucht, übereinander. Nun werden zwei in Salzwasser oder Fleischbrühe abgekochte Milchlein abgehäutet, fein verwiegt, in vier Loth Butter, worin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie gedämpft wurde, abgetrocknet und geröstet, hierauf, mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe verdünnt, in eine Schüssel geleert, und der Saft einer halben Zitrone, Salz, Muskatnuß und ein Ei darangerührt. Die Verwendung dieser Masse, sowie das übrige Verfahren geschieht nach Nr. 200.

202. Gebackene Kälberfüße.

Die gespaltenen, von den Rohrbeinen abgezogenen Kälberfüße werden in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit einigen Nelken besteckten Zwiebel und einer Sellerie weichgekocht, dann herausgenommen und nach einigem Erkalten so viel als möglich ausgebeint, in halbfingerlange Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in verklopftem Ei und einer Mischung von Brod- und anderem Mehl oder in einem der Backteige von

Nr. 1324—1327, oder einem leichten gebrühten Teig (Nr. 1322) umgekehrt, und aus schwimmendem heißen Schmalz gelb gebacken.

Die Kälberfüße kocht man öfters auch mit dem Rindfleisch weich, wobei aber die Fleischbrühe gewöhnlich etwas trüb wird.

203. Gebackene Kalbsmilchlein.

Die Kalbsmilchlein werden, nachdem sie einige Zeit in lauem Wasser gelegen, in Salzwasser oder Fleischbrühe kernig weich gekocht und dann in kaltes Wasser gebracht. Sind sie hernach wieder abgetrocknet, so häutet man sie ab, schneidet sie in schöne fingerdicke Scheiben, und bestreut sie mit etwas Salz und Muskatnuß. Alsdann taucht man sie in stark verklopfte Eier, kehrt sie in Semmelbröseln um, und bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb. — Können auch in Backteig von Bier, Milch oder Wasser (Nr. 1324—1326) getaucht, und so aus heißem Schmalz gelb gebacken werden.

204. Gebackene Kalbsmilchlein mit Fricassee.

Wie vorstehend zubereitete Kalbsmilchlein werden in Scheiben geschnitten, diese eingewürzt, überall mit einer dickbereiteten Fricasseesauce (Nr. 277) bestrichen, und mit Brodbröseln bestreut, dann in verklopfte Eier getaucht, nochmals mit Brodbröseln bestreut, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und vor dem Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2014) garnirt.

205. Gebratene Kalbsmilchlein.

Wenn die Kalbsmilchlein nach Nr. 203 abgekocht und abgekühlt sind, werden sie auf einem Schneidbrett je in zwei gleiche Theile getheilt, auf beiden Seiten leicht gesalzen, und zugedeckt eine Stunde bei Seite gestellt. Nun verklopft man vier Loth zerlassene Butter gut mit drei Eiern, taucht die Milchlein darein, und nachdem solche noch in Semmelbröseln umgekehrt worden, legt man sie nebeneinander in eine flache, dick mit Butter bestrichene Pfanne, und bratet sie auf beiden Seiten schnell schön gelb.

206. Gebackene Kalbshirne.

Nachdem die Hirne ungefähr eine halbe Stunde in Wasser gelegen, werden sie abgehäutet, und der Quere nach in beliebige Scheiben geschnitten, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut, in verklopftes Ei taucht, in Brodbröseln umkehrt, und aus heißem Schmalz gelb bäckt. Doch darf man sie nicht aus schwimmendem Schmalz backen, sondern soll sie mehr braten.

207. Gebackene Kalbshirne auf andere Art.

Wenn die Hirne wie obige abgehäutet sind, werden sie behutsam in ein Kastrol gelegt, hierin, nachdem zwei Schöpflöffel Fleisch-

brühe oder Wasser, ein wenig Salz, ein Lorbeerblatt und etwas Muskatblüte dazugegeben, zugedeckt eine halbe Stunde gedünstet, und dann in ihrem Sude kalt gestellt. Nach gänzlichem Erkalten nimmt man die Hirne behutsam heraus, legt sie auf ein Tuch zum Abtrocknen, und schneidet dieselben dann in beliebige Stücke, worauf sie in einem der Backteige von Nr. 1324—1326 mittelst eines Eßlöffels umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb und rösch gebacken werden. Man garnirt sie dann mit gebackener Petersilie (Nr. 2014), und servirt verschnittene Zitronen dazu. — Können auch nach Nr. 204 bereitet werden.

208. Gebackenes Gekröse.

Das mehrmals gewaschene Gekröse wird in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einer Sellerie weichgekocht, hierauf zum Ablaufen in einen Durchschlag gebracht, und wenn es gänzlich erkaltet und von allen Drüsen gereinigt ist, in kleine Stückchen geschnitten, die man mit Zitronensaft beträufelt, mit Salz und wenigem Pfeffer bestreut, in verklopftem Ei und dann in Brodbröseln umkehrt, und aus heißem Schmalz gelb bäckt. — Dieses Gekröse kann, wie obige Kalbshirne, vor dem Backen auch in einen der Backteige von Nr. 1324—1327 getaucht werden.

209. Gebackene Kalbsleber.

Eine schöne Kalbsleber wird abgehäutet, und die gröbsten Adern sorgfältig entfernt, hernach wird sie in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese mit Pfeffer bestäubt, in Mehl umgekehrt, und bei starker Hitze schnell aus heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gebacken. Gesalzen werden sie erst, wenn sie auf die Platte angerichtet sind, und dann sogleich zu Tisch gegeben. — Die Leber darf weder hart, noch inwendig blutig sein; um Ersteres zu verhüten, salzt man sie so spät. — Die Scheiben können, nachdem sie in Mehl umgekehrt sind, auch in verklopfte Eier getaucht, mit Brodbröseln bestreut, und schön goldgelb aus heißem, jedoch nicht schwimmendem Schmalz gebacken werden.

210. Gebackenes Kuheuter.

Nachdem des Euter gewaschen wird es in größere Stücke geschnitten, und in vielem Salzwasser nebst zwei Lorbeerblättern, zwei verschnittenen Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, Sellerie und gelber Rübe einige Stunden weichgekocht. Alsdann nimmt man es aus dem Sud, schneidet es nach Erkalten in fingerdicke, halbhandgroße Stücke, bestreut solche mit etwas Salz und Pfeffer, und nachdem sie in

Mehl umgekehrt sind, werden sie durch verklopfte Eier gezogen, mit Semmelbröseln bestreut, und aus heißem Schmalz gebacken. — Wird das Euter nicht als Beilage zu Gemüsen gegeben, so servirt man verschnittene Zitronen dazu.

211. Gebackenes Lamm- oder Gitzenfleisch.

Das in kleinere Stücke verhauene Lamm oder Gitzen wird mit Zwiebeln, Sellerie und gelber Rübe in Salzwasser weichgekocht, dann herausgenommen, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun gibt man die Fleischstücke in ein reines Tuch, worin Mehl ist, und wälzt sie so lange darin um, bis sie ganz von Mehl eingehüllt und trocken geworden. Hernach werden sie in mit etwas Wasser verklopfte Eier getaucht, in Semmelbröseln umgekehrt, langsam aus heißem Schmalz gelb- und durchgebacken, und beim Anrichten mit gebackener Petersilie (Nr. 2014) belegt. — Können vor dem Backen auch in einen der unter Nr. 1324—1326 beschriebenen Backteige getaucht werden.

212. Gebackene Hühner.

Hiezu kann man nur junge Hühner brauchen. Diese werden, wenn sie abgestochen sind, gebrüht, ausgenommen, rein ausgewaschen, und dann abgetrocknet. Kleine Hühner verschneidet man in vier, größere in sechs Theile, man schneidet nämlich Flügel und Schlägel herunter, und spaltet die Brust der Länge nach. Die Theile werden mit Salz und wenigem Pfeffer eingewürzt, in Mehl umgewälzt, dann in verklopftem Ei und hierauf in Semmelbröseln umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und mit gebackener Petersilie (Nr. 2014) garnirt zu Tisch gegeben. (Mit Abbildung.) — Kann man auch nach der folgenden Nummer bereiten. — Gut ist es, wenn die Hühner den Tag zuvor schon abgestochen und hergerichtet werden.

213. Gebackene Hühner in Bierteig.

Vom Tisch Uebriggebliebenes von jungen Hühnern wird in hübsche Stückchen geschnitten. Diese kocht man in einem irdenen Geschirr mit einem Schöpflöffel guter Fleischbrühe, zwei Loth Butter, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Petersilienlaub einigemal auf, und stellt sie dann in der Brühe zum Erkalten. Hernach werden sie herausgenommen, abgetrocknet, in Bierteig (Nr. 1324), oder auch in einem der Backteige von Nr. 1325—1327, umgekehrt, und aus heißem Schmalz gebacken.

214. Gebackene Tauben.

Nachdem die Tauben gerupft, flammirt, ausgenommen (Nr. 1955 und rein gewaschen, werden sie geviertheilt, mit Salz und

Pfeffer eingerieben, und in Mehl umgewälzt. Dann kehrt man sie in verklopftem Ei und hierauf in Brodbröseln um, bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, und servirt sie mit gebackener Petersilie (Nr. 2014) garnirt. – Können auch in einen der Backteige von Nr. 1324–1327 getaucht und dann aus heißem Schmalz gebacken werden.

215. Gebackene Bratwürstchen.

Schweinene Bratwürstchen werden in fingerlange Stückchen abgedreht, diese abgeschnitten und leicht abgebraten, dann taucht man sie in einen Brand- oder beliebigen Backteig (Nr. 1322 oder 1324–1327), bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, garnirt sie mit gebackener Petersilie (Nr. 2014), und gibt sie entweder nach der Suppe oder als Gemüsbeilage. — Können auch roh in den Backteig getaucht und so gebacken werden.

216. Bratwürstchen in Butterteig.

Nachdem der Butterteig (Nr. 1314) messerrückendick ausgewargelt und in länglich viereckige Stückchen geschnitten, bestreicht man letztere an den Seiten mit Ei, und drückt dann auf jedes ein kleines Würstchen aus dem Darm. Nun rollt man die Stückchen zusammen, dabei die beiden Enden am Würstchen gut andrückend, schneidet das allenfalls Vorstehende ab, und legt sie auf das Backblech, so daß die geschnittene Seite nach unten zu liegen kommt. Die Außenseite wird alsdann mit Ei bestrichen, und das Ganze in gutem Ofen gelb gebacken. — Man kann die Würstchen auch mit dem Darm einwickeln.

217. Bratwürstchen in Hefenteig.

Es wird aus Mehl, warmer Milch und zwei Eßlöffel Hefe ein Vorteig (Hefel) angemacht, und wenn derselbe aufgegangen ist, wird ein Viertelpfund Butter, ein Ei, ein Theelöffelchen Salz, drei Viertelpfund Mehl mit Einschluß des zum Vorteig verbrauchten, und nicht ganz ein Schoppen warme Milch dazugegeben. Dieß alles schlägt man gut ab, läßt den Teig wieder aufgehen, wargelt ihn halbfingerdick aus, schneidet ihn in länglichviereckige Stückchen, und verfährt im Uebrigen nach voriger Nummer, nur werden die eingerollten Würstchen vor dem Backen auf ein mit Fett bestrichenes Blech zum Aufgehen gelegt, hernach mit Ei bestrichen, und mit dem Messer oben der Länge nach leicht eingeschnitten.

218. Kalbs-Cotelettes oder Carbonaden.

Die Cotelettes (Rippenstücke), wozu man den Kalbsrücken verwendet, werden von demselben in Scheiben jede mit einer Rippe

versehen, heruntergeschnitten, das Beinchen des Rückgrats entfernt, dann das Häutige am Rippenknochen zurückgeschabt und gleichfalls abgeschnitten, ebenso das noch am Cotelette befindliche feine Häutchen, damit nur noch das rein Fleischige daranbleibt, und der Knochen schön weiß, von allem Fleisch entblößt, hervorsteht. Nun werden die letzten drei Rippchen, welche dem Nierenstück zunächst liegen und die schönsten sind, in kaltes Wasser getaucht, auf den Hackstock gelegt, mit einer Hand das Rippchen gehalten, und mit der andern vermittelst eines breiten Hackmessers oder Holzschlägels das Fleisch durch einen oder höchstens zwei Schläge etwas in die Breite geklopft. Von den übrigen, weniger schön fleischigen, gleichfalls in kaltes Wasser getauchten Rippen, deren dicke Haut man nach Belieben lassen oder entfernen kann, wird das Fleisch mit dem Rücken eines Hackmessers messerrückendick auseinandergeklopft, dann wieder zusammengeschoben, nochmals geklopft, mit dem schneidigen Theil eines schweren Messers (es gibt eigene Cotelettes-Messer) gehäckelt, und sodann zu einem schön ovalen Cotelette geformt. Sind auf diese Art alle Cotelette hergerichtet, so werden sie auf beiden Seiten leicht gesalzen und nach Belieben etwas gepfeffert, in verklopftem Ei umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreut, und in einer Pfanne in heißem Schmalz saftig gebraten. Sie können auch auf einem zuvor mit Speck abgeriebenen Roste, der über Glut gestellt ist, gebraten werden, in diesem Fall kehrt man sie dann nicht in verklopftem Ei, sondern in zerlassener Butter und hierauf in Semmelbröseln um. Auch kann man hiebei nur die schönsten Cotelettes, welche nicht gehäckelt wurden, verwenden, weil die gehäckelten nicht so gerne zusammenhalten. Nach Anrichten derselben auf die Platte wird etwas Zitronensaft darübergedrückt, und einige Eßlöffel Bratensauce daruntergegeben.

Anmerkung. Die Cotelettes dürfen durchaus nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig gebraten sein. Glaubt man, daß sie fertig sind, so kann nachgesehen werden, indem man eines an der Spitze leicht voneinanderbricht. Oder man drückt in der Mitte mit dem Finger darauf: fühlt sich das Cotelette beim Aufdrücken fest an, so ist es fertig. — Feiner werden dieselben, wenn sie, nachdem sie mit Salz bestreut sind, in zerlassene Butter von beiden Seiten getaucht, einige Stunden so liegen gelassen, und dann nach Belieben in Ei und hierauf in Semmelbröseln, oder auch nur in Semmelbröseln umgekehrt werden. — Ist keine Bratensauce vorhanden, so gibt man nach Anrichten der Cotelletes einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe zu dem zurückgebliebenen Satz in die Pfanne, läßt das Ganze noch einigemal aufkochen, damit der Satz sich auflöse, und gießt es dann durch's Sieb unter die Cotelettes.

219. Kalbs-Cotelettes in Papier.

Man besprengt die ganz nach voriger Nummer hergerichteten Cotelettes mit etwas Salz und Pfeffer, und legt sie übereinander. Nun wird sechs Loth fein verwiegter frischer Speck mit zwei Eßlöffel Zwiebeln und ebensoviel Petersilie auf dem Feuer ein wenig gedünstet, dann vom Feuer fortgenommen, zwei Eßlöffel verschnittene Kapern und ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale daruntergemengt, die Cotelettes darin umgewendet, damit die Kräuter rc. daran hängen bleiben, hernach übereinandergelegt, und zwei Stunden so liegen gelassen. Alsdann faltet man einen Viertelbogen Papier in der Mitte zusammen, schneidet ihn zu einer Herzform, bestreicht diese mit Butter, legt ein Cotelette auf die Hälfte von dem Herz, schlägt die andere Hälfte darüber, nimmt nun die zwei Enden des Papiers zusammen, faltet sie gut ein, und verschließt so das ganze Cotelette dergestalt, daß kein Saft entgehen kann; das Rippchen muß jedoch heraussiehen. Nachdem alle Cotelettes auf diese Art hergerichtet sind, wird jedes nochmals in Papier eingemacht, über einen Rost gelegt, worunter nicht zu starke Glut ist und dann von beiden Seiten gebraten, was ungefähr eine halbe Stunde Zeit erfordert. Hierauf nimmt man das äußere Papier fort, richtet die Cotelettes auf die Platte an, und servirt zerlassene Butter nebenbei, worein einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe gegeben und etwas Zitronensaft gedrückt wurde. — Können auch auf einem in eine Bratpfanne gestellten Roste im heißen Rohr oder Ofen gebraten werden.

220. Kalbs-Cotelettes in Butterteig.

Werden ganz wie vorige bereitet, nur daß man sie in Butterteig statt in Papier wickelt. Der Butterteig (Nr. 1314) wird zu dem Ende messerrückendick ausgewargelt, davon dann den Cotelettes ähnliche Stückchen abgeschnitten, auf je eines derselben ein Cotelette gelegt und dieß mit einem zweiten Stückchen bedeckt, die beiden Enden des Teiges zusammengenommen, und um das Cotelette ein Rand eingewunden, wodurch solches eingeschlossen ist; das Rippchen muß jedoch wie bei vorigen heraussiehen. Nun werden aus dem übrigen Butterteig kleine Blümchen ausgestochen (Nr. 1945), und die obere Seite der eingewickelten Cotelettes damit belegt, letztere dann, mit verklopftem Ei bestrichen, auf ein Backblech gelegt, und gegen drei Viertelstunden in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, worauf man sie übereinandergeordnet heiß aufträgt, nachdem zuvor an jedes Rippchen eine Papiermanschette (Nr. 2039)

gesteckt wurde. (Siehe Abbildung.) — Hiezu wird öfters Petersiliensauce (Nr. 291) servirt.

221. Hammels-Cotelettes.

Bereitet man ganz nach Nr. 218, nur werden sie, statt in Wasser, in leichtes Knoblauchwasser (siehe bei Nr. 810 und 1302) getaucht. Wenn sie geklopft sind, würzt man sie mit Salz und wenigem Pfeffer, kehrt sie dann in zerlassener Butter und hernach in Brodbröseln um, und bratet sie auf dem Roste oder in der Pfanne. — Man kann nur die Cotelettes junger Thiere brauchen.

222. Schweins-Cotelettes.

Werden gleichfalls nach Nr. 218 hergerichtet, indem man dabei das zu viele Fett rundherum abschneidet. Dann werden sie durch's Wasser gezogen, geklopft aber nicht gehäckelt, hernach mit Salz und Pfeffer bestreut, in Brodbröseln umgekehrt, und auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten, in letzterem Fall muß man etwas Fett zum Braten nehmen. Man servirt sie mit verschnittenen Zitronen. — Kann man auch, nachdem sie eingewürzt sind, in Ei und Brodbröseln umkehren.

223. Pökelzunge und Pökelfleisch.

Nachdem Beides nach Nr. 1967 oder 1968 hergerichtet, wird es gewaschen, in leichtes Salzwasser gelegt, und mit einem Lorbeerblatt, einer Sellerie, einer gelben Rübe und einer Zwiebel langsam weichgekocht. Die Zunge darf aber in keinem Falle zu weich sein, daher ist öfters nachzusehen; wenn sie sich am dicken Ende kernig weich anfühlen läßt, ist sie fertig. Nun legt man sie auf einen Holzteller, zieht mittelst eines Tuches die Haut davon ab, entfernt mit dem Messer alles Harte, schneidet sie dann der Quere nach in dünne Scheiben, und belegt mit diesen, während sie noch ganz heiß sind, das Gemüse. Ebenso wird das Pökelfleisch in Scheiben geschnitten, und das Gemüse damit belegt, oder man servirt es extra dazu.

224. Geräuchertes Fleisch.

Das gewaschene Rauchfleisch (Nr. 1966) wird in leichtem Salzwasser weichgekocht, dann mit dem Gemüse zu Tisch gegeben.

225. Rindszunge auf dem Rost gebraten.

Die frische Zunge wird auf dieselbe Art weichgekocht wie die Pökelzunge (Nr. 223), oder wenn man nicht auf helle Fleischbrühe sieht, kann man sie auch mit dem Rindfleisch sieden. Ist dann die Haut abgezogen, so wird die Zunge der Quere nach in halbfingerdicke Streifen geschnitten, welche man mit Salz und etwas

Pfeffer bestreut, dann in zerlassene Butter taucht, in geriebenem Brod und feingeschnittenen Zwiebeln umkehrt, auf dem Rost gelb bratet, und beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt, oder mit verschnittenen Zitronen servirt. — Hat man übriggebliebene Zunge, so wird sie hiebei verwendet.

226. Kalbsschnitzchen.

Der innere untere Theil des Kalbsschlägels, die sogenannte Schale oder Nuß, wird herausgeschnitten, auf dem Brett oder Stock abgehäutet, und über den Faden in fingerdicke Stückchen geschnitten, diese in Wasser getaucht, dann mit dem flachen Hackmesser, indem man damit ein oder zwei Schläge gibt, etwas breitgeklopft, hernach gesalzen, in Semmelbröseln umgekehrt, und in heißem Schmalz von beiden Seiten schnell gelb gebraten. Sie brauchen zum Fertigwerden sechs bis acht Minuten. — Man belegt das Gemüse damit, oder gibt sie extra, wo man sie dann mit Zitronensaft beträufelt, etwas Jus (Nr. 2) daruntergießt, und geröstete oder kleine glasirte Kartoffeln (Nr. 352, 357) dazu servirt.

227. Fisch-Cotelettes.

Fischfarce (Nr. 1312) wird zu kleinen Cotelettes geformt, an deren Ende statt des Beinchens ein Hasenrippchen oder eine geputzte dünne, gehörig geformte Petersilienwurzel steckt. Man kehrt sie dann in verklopftem Ei und hierauf in Brodbröseln um, bratet sie in Butter schön gelb, und beträufelt sie beim Anrichten mit Zitronensaft.

228. Croquetten von Fischfarce.

Man formt Fischfarce (Nr. 1312) zu beliebigen Croquetten (siehe Nr. 190), kehrt diese in verklopftem Ei und dann in Semmelbröseln um, und bäckt sie schön gelb aus heißem Schmalz.

229. Fischwürstchen.

Fischfarce (Nr. 1312) wird in eine mit einem kleinen Röhrchen versehene Spritze eingefüllt, dann das Ende eines rein geputzten Schafdarms über das Röhrchen gezogen, dieß mit einer Hand gehalten, und mit der andern durch Drücken an den Stößel der Darm gefüllt, welchen man nun in beliebig lange Würstchen abdreht, und solche auf beiden Seiten in Butter gelb bratet. — Besser ist es, wenn man die Fischwürstchen auf dem Rost bratet, wo man sie dann auf ein mit Butter oder Speck bestrichenes Papier legt.

230. Krebswürstchen.

Von sechs Eiern wird ein Rührei (Nr. 874) gemacht, von zwanzig Stück Krebsen ein Viertelpfund Krebsbutter (Nr. 268), und die Krebsschweifchen in kleine Würfel geschnitten. Nachdem dieß in ein Pfund Fischfarce (Nr. 1312) gerührt, wird das Ganze zu Würstchen geformt, diese in verklopftem Ei und in Semmelbröseln umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Man kann die Masse auch in Schafdärme füllen und zu Würstchen abdrehen, die dann gleich gebraten werden.

Anmerkung. Die hier angezeigten Fischgerichte werden namentlich an Fasttagen als Beilage zu Gemüsen gegeben.

Als Plättchen nach der Suppe servirt man auch alle Arten kleine warme Pastetchen.

Rindfleisch.

231. Gesottenes Rindfleisch.

Es wird ein schönes, abgelegenes Stück (ein Schweifstück, Rippenstück, auch das sogenannte Eck) genommen, solches leicht geklopft, abgewaschen, mit Bindfaden überbunden, und mit frischem Wasser (auf ein Pfnnd anderthalb Maß gerechnet) zum Feuer gesetzt. Wenn es zu sieden anfängt, wird der aufsteigende Schaum so lange abgeschöpft, bis sich keine Unreinigkeit mehr zeigt. So läßt man das Fleisch drei Stunden langsam fortkochen, unter welcher Zeit das Wurzelwerk und Salz der Brühe Nr. 1 dazukommt. Beim Anrichten wird das Fleisch vom Bindfaden befreit, dann auf die dazu bestimmte Platte ein wenig Fleischbrühe gegossen, das ganze Stück, nachdem das Eckige davongeschnitten, dareingelegt, und solches, wenn es nicht ganz auf den Tisch kommen soll, sofort in der Küche über den Faden, nämlich überzwerch, in fingerdicke Stücke geschnitten, die man hübsch auf die Platte ordnet. Man garnirt das Fleisch beim Auftragen mit Petersilie und Sellerielaub, und gibt dazu warme oder kalte Sauce, Sellerie-, Gurken- oder Rotherübensalat, auch warme Gemüse. — Saftiger wird dasselbe, wenn man es, statt mit kaltem, mit siedendem Wasser zusetzt; dagegen verliert dann aber die Fleischbrühe an Kraft und Ansehen.

232. Rindfleisch mit gefülltem Kohl.

Ein Stück Rindfleisch wie voriges wird ebenso gesotten. Unterdeß nimmt man von einem großen, schönen Kohlkopf (Wirsing) die äußern Blätter ab, schneidet den größern gelben Blättern die stärkern Rippen

aus, wäscht die Blätter, kocht sie einige Minuten in Salzwasser ab oder brüht sie nur, (man legt nämlich die hergerichteten Blätter in eine tiefe Schüssel, schüttet siedendes Wasser darauf, und läßt so dieselben einige Zeit zugedeckt stehen,) und legt sie dann auf einem Brett auseinander. Sind sie abgelaufen, so werden sie auf einer ausgebreiteten Serviette der Länge nach schuppenartig übereinandergelegt, so daß ungefähr ein Strich von dreiviertel Ellen in der Breite der Kohlblätter bedeckt ist, hernach eine Haschee- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1306, 1307) dareingewickelt und solche auch von der Seite mit Blättern wohl verschlossen, und dieß in der Serviette zu einer langen, zwei Zoll dicken Wurst gerollt, welche man in ein Kastrol legt, und eine leichte Stunde mit so viel Fleischbrühe oder leicht gesalzenem Wasser, daß sie gerade bedeckt ist, dämpft. Ist Kohl und Fülle fertig gedämpft, (was man erkennt, wenn die Wurst sich beim Anfühlen fest zeigt,) so wird die Wurst auf ein Brett herausgenommen, aus der Serviette gewickelt, und in drei fingerbreite Stückchen geschnitten, die man aufrecht um das angerichtete Rindfleisch herumstellt, darunter einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe gießt, und das Ganze nun sofort aufträgt. (Siehe Abbildung.) — Der gefüllte Kohl kann auch ohne Serviette bereitet werden. Man legt alsdann die Blätter in obiger Ordnung auf ein Brett, gibt die Farce in länglicher Weise darauf, und schlägt die Blätter gut über und um dieselbe, so daß sie völlig darin eingewickelt ist, und Kohl und Farce eine Wurst bilden. Diese wird nun behutsam in ein flaches Kastrol eingelegt, mit einem Schöpflöffel fetter Fleischbrühe begossen, und, mit einem passenden Deckel bedeckt, eine leichte Stunde langsam weichgedämpft, doch unterdeß immer etwas Fleischbrühe nachgegossen, daß der Kohl sich nicht ansetze, worauf das Ganze mit zwei Fischschaufeln auf ein Brett herausgenommen und in passende Stücke geschnitten wird, die man behutsam wie vorige um das Rindfleisch ordnet.

233. Rindfleisch mit Sardellen und Speck.

Hiezu wird jedes beliebige Stück, vorzüglich aber der Brustkern, genommen und wie gewöhnlich weichgekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten schneidet man vier Loth Speck halbfingerlang und halbfingerdick, ebenso das ausgekernte Mark einer Zitrone und zwei Loth gewaschene, ausgegrätete Sardellen in längliche Stückchen, mengt dieß nebst etwas Pfeffer und Salz gut untereinander, und spickt es mit Hülfe eines spitzigen Kochlöffelstiels

oder Messers in das Fleisch ein. Letzteres wird nun nebst dem vom Spicken übriggebliebenen Speck ꝛc. in eine Bratpfanne gelegt, und mit einem halben Schöpflöffel Braten- und ebensoviel Fleischbrühe übergossen, und so läßt man das Fleisch, unter öfterem Begießen mit seiner Sauce im Ofen oder einer Bratröhre gelb werden, richtet es dann auf eine warme Platte an, löst die Sauce, wenn sie stark eingekocht wäre, mit etwas Fleischbrühe auf, fettet sie ab, und gießt solche durch's Sieb unter das Fleisch. — Es wird hiezu warme Sardellensauce (Nr. 294 oder 295) servirt.

234. Rindfleisch mit einer Kruste.

Hiezu ist der Brustkern das beste Stück, und es wird solches mit dem gehörigen Wurzelwerk und Salz weichgekocht, und dann in eine Bratpfanne gelegt. Nun verklopft man ein Ei, vermischt es mit feingewiegter Zwiebel und Petersilie, bestreicht damit das Fleisch, überstreut solches mit Semmelbröseln, gießt ein wenig fette Fleischbrühe darunter, und läßt es im Ofen eine schöne gelbe Kruste bekommen, es inzwischen öfters mit der darunter befindlichen fetten Brühe beträufelnd. Dann wird das Fleisch in die Mitte einer warmen Platte gelegt, ringsum mit gedünsteten gelben Rüben oder gebratenen ganzen Kartoffeln geziert, und mit warmer Zwiebel- oder Pfeffersauce (Nr. 292, 288) oder mit Meerrettig, Gurken u. drgl. zu Tisch gegeben.

235. Ueberzogenes Rindfleisch.

Man nimmt dazu ein saftiges Stück Fleisch (das geeignetste ist die Rippe), das nie weniger als sechs Pfund haben darf, wäscht es, und überbindet es mit starkem Bindfaden. Nachdem es dann wie gewöhnlich weichgesotten ist, nimmt man es behutsam heraus, entfernt den Bindfaden, und legt es mit einem Stückchen Butter oder gutem Abschöpffett in eine Bratpfanne. Nun werden zwei Kochlöffel feines Mehl mit drei Eigelb, einem Schoppen saurem Rahm, vier bis fünf Eßlöffel geriebenem Parmesankäs, Salz, Pfeffer und Muskatnuß glatt angerührt, und auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis Alles zu einem dicklichen Brei (Creme) geworden ist, welchen man über das Fleisch streicht. Letzteres bestreut man sodann gut mit Semmelbröseln, beträufelt es mit Butter, und bäckt es in nicht zu heißem Ofen oder in der Bratröhre schön gelb, inzwischen einen Schöpflöffel Fleischbrühe heruntergießend, worauf es behutsam auf eine warme Platte angerichtet, und eine fricassirte Sardellensauce (Nr. 295) extra dazu servirt wird.

236. Rindfleisch mit saurem Rahm.

Hiezu nimmt man gewöhnlich das Schweifstück. Das Fleisch wird geklopft, mit dem gehörigen Salz und etwas Pfeffer eingerieben, und in der Schüssel eine Stunde bei Seite gestellt, hernach gibt man es mit so viel halb Wasser halb Wein, daß es zur Hälfte daran heraufgeht, in ein Kastrol, belegt es mit einigen Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, einer kleinen Zehe Knoblauch, vier Nelken und etwas Zitronenschale, und stellt es, passend bedeckt, in den Ofen oder auf den Herd, wo es zwei bis drei Stunden dämpfen muß, und sodann herausgenommen und zugedeckt an einen warmen Ort gestellt wird. Mittlerweile röstet man in einem Stückchen Fett zwei Kochlöffel Mehl schön braun, rührt solches mit wenigem kalten Wasser glatt an, gibt von der Brühe, worin das Fleisch gedämpft wurde, daran, und bringt das Ganze wieder in das Kastrol, wo nun die Sauce eine halbe Stunde kurz und dicklich einkochen muß. Nachdem sie dann abgefettet, wird die Sauce mit einem halben Schoppen gutem sauren Rahm noch eine Viertelstunde gekocht, hierauf durchs Sie'b getrieben, über oder unter das angerichtete Fleisch gegossen, und dieses mit gerösteten oder kleinen glasirten Kartoffeln (Nr. 352 oder 357) servirt.

237. Boeuf à la mode mit Kräutern.

Es wird hiezu vom Stotzen oder noch besser von der sogenannten Schale genommen, und das gewöhnlich sechs Pfund schwere Stück zuvor mürbe geklopft. Nun wird ein Viertelpfund Speck kleinfingerdick und halbfingerlang geschnitten, in Salz, Pfeffer und den nachstehend bemerkten feingewiegten Kräutern umgekehrt, und nachdem mittelst eines Messerchens oder spitzigen Kochlöffelstiels das Fleisch damit gespickt, reibt man letzteres mit Salz und dann mit Basilikum, Thymian, Estragon, ein klein wenig Knoblauch, Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale ein, was alles vorher fein verwiegt wurde. Alsdann legt man das Fleisch in ein Kastrol, gibt einen Schoppen guten Wein, eine Maß Wasser und die vom Einreiben übriggebliebenen Kräuter dazu, und dämpft es zugedeckt im Ofen oder auf dem Kohlenfeuer weich. Hernach wird es herausgenommen, die Sauce abgefettet, und in diesem Fett ein Kochlöffel Mehl hellbraun geröstet und an die Sauce gethan, worauf dieselbe unter Zugießen von etwas Fleischbrühe oder Wasser, so daß sie die gehörige Dicke hat, mit dem Fleisch noch eine Viertelstunde kochen muß. Nachdem letzteres dann auf eine warme Platte angerichtet, wird die Sauce, falls sich auf derselben Fett ange-

sammelt hat, nochmals abgefettet, und sammt den Kräutern besonders servirt. — Als Beigericht schmecken geröstete Butterspätzchen, Kartoffel- und auch Brodknödel sehr gut.

238. Boeuf à la mode eingebeizt.

Zu diesem nimmt man dasselbe Fleisch wie zum vorhergehenden, klopft und spickt es auf die nämliche Weise, und legt es drei bis vier Tage in nicht zu sauren Essig (siehe Einbeizung, Nr. 2021). Dann wird es in das dazu bestimmte Kochgeschirr gebracht, mit einer Handvoll geschnittenen Zwiebeln, halbsoviel geschnittenem Speck und dem nöthigen Salz und Pfeffer bestreut, mit einer halben Maß Wasser und etwas von der Beize sammt dem Wurzelwerk begossen, und zwei bis drei Stunden gedämpft, wo es weich sein wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden zwei Kochlöffel Mehl, zwei Kochlöffel geriebenes Brod und ein Kaffeelöffel Zucker in Fett braungelb geröstet, dann an das Fleisch gethan, und noch gut damit verkocht; ist es nothwendig, so wird die Sauce mit ein wenig Fleischbrühe verdünnt, hierauf das Fett abgenommen, und solche durch ein Sieb getrieben. Nun legt man das Fleisch auf eine tiefe Platte, richtet die Hälfte der Sauce darüber an, und gibt die andere Hälfte in einer Saucière dazu. — Als Beigericht dienen beliebige Knödel, abgeschmälzte Nudeln, oder auch geröstete Kartoffeln.

239. Boeuf à la mode mit Wein.

Hiezu verwendet man ebenfalls ein Stück wie in Nro. 237 beschrieben, und klopft und spickt es auf gleiche Weise, dann werden in einen Tiegel dünne Speckschnitten gelegt, und auf diese das Fleisch, etliche Zwiebeln, vier Nelken, ein paar Lorbeerblätter, etwas gestoßener Pfeffer, eine Zitronenscheibe und ungefähr ein Viertelpfund schwarze Brodrinden. Nachdem sodann ein Schoppen Fleischbrühe, eine halbe Maß weißer Wein und ein halber Schoppen Essig zugegossen, wird der Tiegel mit einem passenden Deckel bedeckt, den man mit Papierstreifen, die zuvor mit Teig überstrichen sind, gut verklebt, und das Fleisch zwei bis drei Stunden, je nachdem das Stück groß ist, im Backofen weichgedünstet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird der Deckel geöffnet, das Fleisch herausgenommen, die Sauce abgefettet, dann zwei Kochlöffel Mehl hellbraun im abgenommenen Fett geröstet und an die Sauce gethan, diese mit dem Fleisch noch eine Viertelstunde gekocht, letzteres hernach auf eine warme Platte angerichtet, und die Sauce, nachdem sie nochmals abgefettet wurde, durchgegossen

und extra dazugegeben. — Man kann hiezu Kartoffel- oder Nudelschmarn aufstellen.

240. Boeuf à la mode auf französische Art.

Hiezu verwendet man ein drei bis vier Pfund schweres Schweifstück, welches von einem mehrere Tage zuvor geschlachteten Ochsen sein muß. Nachdem solches über den Faden in handbreite und eben so lange zweifingerdicke Stücke geschnitten, legt man letztere nebst einigen Stückchen Sellerie, ebensoviel gelber Rübe, zwei zerschnittenen Zwiebeln, sechs Nelken, zwei Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, Pfeffer und etwas Salz in einen Tiegel, und läßt sie so zwölf Stunden zugedeckt stehen, dann werden sie herausgenommen, mit feingeschnittenem Speck und eben so geschnittenem rohen oder gekochten Schinken gespickt, und hernach wieder in den Tiegel gebracht, wo ein Stückchen Butter und ein Schöpflöffel Fleischbrühe darankommt. So werden die Fleischstücke, gut bedeckt, im Bratofen zwei Stunden langsam gedämpft, während welcher Zeit man öfters nachsieht und etwas Fleischbrühe zugießt, und sie alsdann herausnimmt. In die kurz eingekochte Sauce wird zuletzt zwei kleine Kochlöffel Mehl eingerührt, und mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe aufgefüllt, das Fleisch wieder dareingelegt, und gut bedeckt noch eine Viertelstunde damit gekocht. Nun richtet man die Stücke auf eine tiefe Platte an, gießt die abgefettete Sauce durch's Sieb darüber, bestreut das Ganze mit fein länglich geschnittener Zitronenschale, und servirt es mit gerösteten Kartoffeln oder Kartoffelschmarn. — Salz darf zu diesem Gericht nicht viel kommen, weil durch den Schinken, den Speck und die Fleischbrühe leicht zu viel Schärfe entstehen könnte.

241. Gedämpftes Rindfleisch.

Es wird hiezu das nämliche Stück Fleisch genommen, wie bei Nr. 237—239, dieß ebenso geklopft und gespickt, und sodann nebst zwei mit vier Nelken besteckten Zwiebeln, einer Speckschwarte, einer gelben Rübe, zwei Lorbeerblättern, einer Petersilienwurzel, Salz und etwas Pfeffer in ein Kastrol oder in eine Bratkachel gelegt, wo man es mit einem halben Schöpflöffel fetter Fleischbrühe begießt, mit einem passenden Deckel gut bedeckt, und auf schwachem Feuer oder im Ofen zum Kochen bringt. Nach einer halben Stunde wird zwei Schoppen weißer Wein, oder ein Schoppen Essig und ein Schoppen Fleischbrühe oder Wasser darangeschüttet, das Ganze wieder fest zugedeckt, und so langsam drei bis vier Stunden gedämpft, wo möglich im Bratofen, da es hier besser

wird und weniger Mühe erfordert; dann wird das Fleisch auf die gehörige Platte angerichtet, und warmgestellt, die zurückgebliebene Sauce abgefettet, mit zwei in Fett braun gerösteten Kochlöffeln Mehl durchgekocht, durch ein Sieb gegossen, und in einer Saucière extra gegeben. — Gewöhnlich servirt man hiezu Kartoffeln, die vorher abgekocht, beim Schälen schön rund geformt, und in gutem Fett gelb geröstet sind.

242. Rindsrippen.

Man nimmt eine oder zwei Ochsenrippen, haut mit dem Hackmesser die obern Knochen ab, und schneidet am Ende der Rippe das Fleisch rundum zweifingerbreit weg, daß es ein Cotelette bildet, indem man zugleich das Bein rein abschabt. Nun wird das Rippenstück mit dem Fleischschlägel etwas geklopft, und mit grobgeschnittenem, in Salz, Pfeffer und feingewiegter Zitronenschale umgekehrten Speck durchzogen, dann nebst einigen Zwiebeln, gelber Rübe, Petersilienwurzel, Pastinak, Lauch, etwas Salz, einem Stückchen Nierenfett oder einem Schöpflöffel recht fetter Fleischbrühe und einem Schöpflöffel Wasser in ein Kastrol oder einen Tiegel gebracht, und gut zugedeckt im Ofen oder auf dem Herd anderthalb bis zwei Stunden gedämpft, wobei man einigemal nachsieht, ob sich das Fleisch nicht ansetzt. Sollte die Sauce inzwischen beinahe eingekocht sein, so wird noch etwas Wasser nachgegossen. Ist das Rippenstück nun weich und gelb, ja nicht braun, eingedünstet, so wird es herausgehoben, der zurückgebliebene Satz abgefettet und mit etwas Fleischbrühe oder Wasser aufgelöst, jenes alsdann wieder dareingelegt, noch eine Viertelstunde damit gekocht, hernach auf die Platte angerichtet, und, nachdem man die Sauce durch's Sieb darübergeschüttet, mit gebackenen Kartoffeln (Nr. 355, 356) bekränzt und servirt. — Die Rindsrippe wird beim Anrichten gewöhnlich mit einem scharfen Messer vom Bein abgelöst, und schief in dünne Scheiben geschnitten, dann sofort wieder in ihre frühere Form zusammengeschoben, und mit der Sauce begossen. — Sehr angenehm schmeckt es, wenn man einen Eßlöffel Sardellenbutter (Nr. 271) vor dem Anrichten an die Sauce gibt, und diese dann nach gehöriger Vermischung, ohne sie nochmals kochen zu lassen, unter die Rindsrippen anrichtet. Letztere werden in diesem Fall obenüber mit Glace (Nr. 5) überstrichen.

243. Lindauer Hochzeitfleisch.

Ein Schweifstück von vier bis sechs Pfund wird geklopft, mit Salz, Pfeffer, gestoßenen oder geschnittenen Lorbeerblättchen, ein

wenig Zitronenschale, gestoßenen Nelken und gestoßener Muskatblüte eingerieben in ein Beizgeschirr gelegt, eine Handvoll Zwiebeln dazugethan, mit Essig übergossen, und so drei bis vier Tage zugedeckt stehen gelassen und inzwischen einigemal umgewendet. Nun wird das Fleisch mit drei bis vier Schöpflöffeln Wasser, etwas Beize, Salz und einigen Stückchen Speck in einem Kastrol zwei bis drei Stunden fest zugedeckt weichgedünstet, (sollte der Saft inzwischen eingekocht und das Fleisch noch nicht weich sein, so wird etwas Wasser nachgegossen, und das Fleisch vollends fertig gemacht,) sodann herausgenommen, zugedeckt warmgestellt, und die zurückgebliebene Sauce durch einen Durchschlag oder ein Sieb gegossen. Hernach röstet man in einem Stück Butter oder Fett vier Kochlöffel Mehl und ebensoviel geriebenes Brod nebst einem Löffel Zucker schön gelbbraun, rührt es mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser glatt ab, füllt mit der durchgegossenen Sauce, einer halben Maß Wein und der nöthigen Fleischbrühe auf, und kocht dieß mit einem Viertelpfund kleinen und ebensoviel großen Weinbeeren, einem Stückchen Zimmt, Zitronenschale und genugsamen Zucker eine halbe Stunde lang, wo alsdann das Fett abgenommen wird. Das Fleisch wird nun auf eine tiefe Platte gelegt, solches, nachdem die Sauce sammt den Weinbeeren darübergegossen, mit geschnittenen Mandeln bestreut, und mit Schmalzbackerei oder sonstigem süßen Backwerk servirt. — Kräftiger wird der Geschmack, wenn man vor dem Anrichten ein Gläschen Kirschwasser in die Sauce gießt. — Man muß sehr Acht geben, daß von Anfang nicht zu viel Salz an das Fleisch kommt, indem dieß die ganze Sauce verderben würde.

244. Gebratenes Rindfleisch.

Das dazu bestimmte Lendenstück (die sogenannte kurze Rippe) oder in dessen Ermangelung ein Schweifstück, wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in einem Kastrol mit ein wenig Wasser und etwas Zwiebel auf dem Herd oder im Bratofen drei bis vier Stunden zugedeckt langsam weich und gelbbraun gedünstet, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Wasser daruntergießt, damit es nicht zu schnell Farbe bekommt. Ist es weich und schön gelbbraun, so wird das Fleisch auf die bestimmte Platte angerichtet, und die abgefettete Sauce, mit etwas Wasser oder Fleischbrühe verdünnt, extra dazugegeben. — Darf nicht zu stark gesalzen werden, da es durch das langsame Braten leicht zu viel Schärfe bekommt. — Sehr schön sieht dieses Fleisch, wenn man gebratene ganze Kartoffeln, auch abgekochte Maccaroni, mit feinem Schinken

vermischt, ohne sie abzuschmälzen, in einem Kranz um dasselbe ordnet; letztere überträufelt man dann mit dem von der Sauce abgenommenen Fett.

245. Englischer Braten.

Hiezu muß immer das Lendenstück oder die sogenannte kurze Rippe genommen werden, und es darf solches nie weniger als sechs bis acht Pfund haben. Je größer das Stück, desto besser der Braten. Nachdem dasselbe geklopft, mit etwas Salz und Pfeffer eingerieben und in drei Bogen festes, dick mit Butter bestrichenes Papier eingewickelt ist, wird es in einer Bratkachel mit etwas Wasser vier Stunden langsam im Ofen gebraten, und anfangs mit Wasser, später aber mit dem eigenen Safte begossen, wobei man immer das Papier lüftet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier gänzlich entfernt, der Braten begossen, und nun noch so lange im Ofen gelassen, bis er eine schöne gelbe Farbe hat. Ist er durchaus weich (doch nicht zu weich, weil er sonst trocken und nicht so saftig wäre), so wird er auf die bestimmte Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, und gekochte, kleine, rundgedrehte Kartoffeln darin gebraten, diese mit Salz und Pfeffer besprengt um den Braten gelegt, und die Sauce, nachdem sie noch etwas verdünnt wurde, extra dazu servirt.

246. Gespickter Rindsbraten auf einfache Art.

Man klopft ein Stück Rindfleisch (am passendsten ist vom Schlägel das sogenannte Eck) recht gut, reibt es mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken ein, und spickt es mittelst eines Messerchens oder spitzigen Kochlöffelstiels mit länglichgeschnittenen, in Salz und Pfeffer umgekehrten Speck. Nun belegt man den Boden eines Kastrols mit etwas verschnittenem Speck, Zwiebel und Zitronenschale, gibt hierauf das Fleisch, und bedeckt das Ganze mit einem passenden Deckel, der mit teigbestrichenen Papierstreifen gut verklebt wird. So dünstet man es im Backofen langsam drei Stunden, wo das Fleisch dann auf eine Platte angerichtet, und die abgefettete Sauce durch ein Sieb darübergegossen oder extra dazugegeben wird.

247. Rindsbraten mit Knoblauch.

Ein mürbe geklopftes Stück Fleisch wie das vorige, wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit länglich zerschnittenen, je in ein Salbeiblättchen gewickelten Knoblauchzehen mittelst eines spitzigen Messerchens gespickt, und in ein Kastrol gelegt, nun ein Stück gutes Fett nebst einem (wenn im Rohr gebraten wird, zwei) Schöpf-

löffel Wasser dazugegeben, das Ganze mit einem passenden Deckel bedeckt, und im Backofen oder Rohr gebraten, sodann das Fleisch auf eine Platte angerichtet, und von der abgefetteten Sauce ein kleiner Theil darübergegossen, der Rest derselben extra aufgestellt.

248. Lendenbraten. Filet.

Ist das hiezu gehörige Lendenstück von den gröbsten Häuten befreit, so umwickelt man solches mit einem Tuch, klopft es leicht ab, und spickt es mit länglichgeschnittenem Speck einem Hasen ähnlich. Hernach wird dasselbe mit einer Handvoll verschnittenen Zwiebeln und ebensoviel in Würfel geschnittenem Speck in eine längliche Bratpfanne gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einem Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe begossen, und langsam im Ofen, unter öfterem Begießen mit seinem Saft und Zugießen von etwas Wasser, weich und gelb gebraten. Alsdann richtet man den Braten auf die bestimmte Platte an, und überstreicht ihn mit Glace (Nr. 5) oder dicker Bratenbrühe. — Soll er nach der Suppe aufgetragen werden, so belegt man ihn ringsum mit verschiedenen Gemüsen, als: gelben Rüben, weißen Rüben, Kartoffeln, Blumenkohl. Die gelben und weißen Rüben werden zu diesem Zweck zu ganz kleinen Rübchen geformt, in Salzwasser abgesotten, in etwas Fett, das von der Bratensauce abgenommen werden kann, gedämpft, und mit einem Löffel Zucker und etwas Fleischbrühe vollends weich und ganz kurz gedünstet. Den Blumenkohl putzt man, beseitigt die weniger hübschen Blumen, und kocht ihn in Salzwasser weich. Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, klein rund geformt, und in gleichfalls von der Bratensauce abgenommenem Fett gelb geröstet. Diese Gemüse legt man, wie bereits bemerkt, zierlich um den Braten, und begießt sie von der Seite mit etwas Sauce, während man die zurückgebliebene, aufgelöste, durch's Sieb getriebene Sauce besonders servirt. Doch kann er auch mit Kartoffeln allein gegeben werden.

249. Lendenbraten mit Rahm.

Das ein bis zwei Tage in der Beize (Nr. 2021) gelegene Lendenstück wird wie obiges gespickt, dann mit Pfeffer, Salz und kleingewiegter Zitronenschale gewürzt, und mit Zwiebeln und ein paar Löffeln Beize im Bratofen gebraten. Hernach wird es in ein mit passendem Deckel versehenes Kastrol genommen, auf dem Feuer gedünstet, bis die Sauce bräunlich geworden ist, und währenddem mit einem Schoppen saurem Rahm nach und nach begos-

sen. Der Braten braucht im Ganzen anderthalb bis zwei Stunden zum Weichwerden, worauf man ihn anrichtet, und mit Glace (Nr. 5) oder dicker Bratenbrühe bestreicht. Die mit etwas Fleischbrühe aufgelöste, abgefettete, durch's Sieb gegossene Sauce wird zum Theil unter den Braten gegeben, zum Theil besonders dazu servirt. — Man gibt hiezu Kartoffelnudeln oder abgeschmälzte Maccaroni mit Parmesankäs.

250. Gedämpfter Lendenbraten.

Das abgehäutete Lendenstück wird in ein Tuch genommen und leicht abgeklopft, dann mit länglichgeschnittenem, in feingehackter Petersilie, Salz und Pfeffer umgekehrten Speck und mit kleinverschnittenen Sardellen hin und wieder der Länge nach schief mit einem Messer eingespickt, und so in einem Kastrol nebst einigen Stückchen Speck, auch Abfällen von Kalb- oder Rindfleisch oder etwas Schinken, verschnittener Sellerie, gelber Rübe, Petersilienwurzel, drei ganzen Zwiebeln, von denen eine mit vier Nelken besteckt ist, und etwas Ingwer gut zugedeckt eine halbe Stunde gedämpft. Nun wird ein Schoppen guter Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe dazugegossen, und das Ganze zugedeckt noch eine kleine Stunde durchaus weichgedämpft, worauf man den Braten auf die Platte anrichtet, und mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe, wenn solche vorräthig ist, überstreicht. Nachdem die Sauce abgefettet und mit etwas Wasser verdünnt, wird sie durch ein Sieb getrieben und extra servirt. — Zu dem Braten gibt man die in Nr. 195 erwähnten kleinen gebackenen Kartöffelchen, oder die Kartoffeln Nr. 357.

251. Beefsteaks.

Ein wohlabgelegenes Lendenstück wird mit einem feuchten Tuch abgewischt, oben abgehäutet, und nach Belieben das an der Seite befindliche Fett (der sogenannte Riemen) weggenommen oder darangelassen, worauf man das ganze Stück der Quere nach in fingerdicke Scheiben schneidet, und solche mit dem flachen Hackmesser oder Holzschlägel mittelst eines einzigen Schlages etwas breitklopft, wodurch sie runde Schnitten bilden. Diese werden mit Salz und (wo möglich weißem) Pfeffer auf beiden Seiten bestreut, in ein Viertelpfund zerlassene Butter getaucht, aufeinandergelegt, ein paar Stunden so liegen gelassen (wodurch sie beim Braten viel mürber werden), und sodann in der Pfanne in einem Stückchen Butter bei gutem Feuer auf beiden Seiten sechs bis acht Minuten schnell

gebraten. Geschieht das Braten auf dem Roste (was eigentlich immer der Fall sein sollte), so bestreiche man denselben mit Speck, und brate die Beefsteaks, doch ohne sie in Butter umzukehren, gleichfalls sechs bis acht Minuten; das Umwenden muß dabei besonders schnell geschehen, um das Auslaufen des Saftes zu verhindern. Die fertigen Beefsteaks werden der Länge nach oder kranzförmig auf eine Platte angerichtet, und auf jedes der auf dem Rost gebratenen dann noch ein kleines Stückchen Butter gegeben, welche Butter, schnell zerschmelzend, sich mit dem Safte derselben vereinigt, und eine gute Sauce gibt. Alsdann legt man frischgesottene, abgeschälte, geviertheilte oder rundgeformte Kartoffeln um die Beefsteaks herum, und gibt sie, indem man die Sauce darübergießt, sogleich zu Tisch. Nach Belieben kann, wenn die Beefsteaks angerichtet sind, auf jedes etwas feingehackte Petersilie oder Schnittlauch gestreut werden; sie heißen dann Beefsteaks mit Kräutern.

Anmerkung. Das Fertigsein des Beefsteaks erkennt man daran, daß kein rother Saft mehr hervordringt, wenn man mit dem Finger daraufdrückt, während sie dennoch saftig sind. — Beim Braten dürfen sie nie lange auf einer Seite liegen, weil sie sonst leicht hart werden. — Sind sie in der Pfanne gebraten, so gibt man in den zurückgebliebenen Saft einen Eßlöffel Fleischbrühe, schwenkt die Pfanne schnell um, und gießt so die Sauce über die Beefsteaks. — Bei allen Beefsteaks sollte Sardellenbutter (Nr. 271) mit auf den Tisch kommen. Auch kann nach dem Anrichten auf jedes etwas Zitronensaft gedrückt werden.

252. Beefsteaks mit Sardellen.

Sind die Beefsteaks wie vorige geschnitten und gebraten, so wird zwei Loth Sardellenbutter (Nr. 271) auf die zum Anrichten bestimmte Platte gelegt, diese zur Wärme gestellt, und die Beefsteaks darauf nun angerichtet. Der Saft des Fleisches vermengt sich mit der Sardellenbutter zu einer guten Sauce, worin man nun jedes Beefsteak auf der Platte umwendet, damit es von der Sauce gleichsam überzogen ist, und zuletzt dann alle hübsch aneinanderordnet. — Hiezu gibt man besonders rohe, rund abgeschälte, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abgekochte Kartoffeln.

253. Beefsteaks mit Kartoffelpüree.

Nachdem die Beefsteaks, wie in Nr. 251 angegeben, zubereitet sind, wird ein mit guter Milch gekochtes Kartoffelpüree (Nr. 359) in eine Schüssel angerichtet, und die Beefsteaks kranzförmig auf das Püree oder auf eine besondere warme Platte gelegt. In letzterm Fall wird

auf jedes heiße Beefsteak ein Stückchen Butter gegeben, alle, damit die Butter darin vergehe, noch einige Minuten übeinandergelegt, dann hübsch geordnet, und auf derselben Platte aufgetragen.

254. Beefsteaks mit gebackenem Kartoffelpüree.

Die Beefsteaks werden bereitet wie vorige. Die Platte, auf der sie zu Tisch kommen sollen, muß an einem warmen Ort mit einem Stückchen frischer Butter in Bereitschaft stehen. In dieser Butter kehrt man die Beefsteaks um, ordnet sie dann hübsch auf die Platte, und gibt sie mit dem Kartoffelpüree Nr. 359, welches in ein gut mit Butter bestrichenes Auflaufblech gefüllt und im Ofen gelb gebacken wurde, sogleich zu Tisch. — Das Püree wird in der Auflaufform aufgetragen, und um diese, wenn sie nicht hübsch ist, eine Serviette gewickelt.

255. Beefsteaks mit Sauce.

Die gleich den vorhergehenden zubereiteten Beefsteaks werden im Kranz auf eine Platte angerichtet, und mit Madera- oder Trüffelsauce (Nr. 304, 299) begossen, die Sauce auch besonders servirt. — Hiezu gibt man eine Platte mit aus dem Schmalz gebackenen Kartoffeln.

256. Beefsteaks mit Eiern.

Es werden so viel Ochsenaugen (Nr. 866), als Beefsteaks servirt werden sollen, gebacken. Wenn letztere dann nach Nr. 251 gebraten sind, ordnet man sie hübsch auf eine Platte, legt auf jedes ein Ei, gibt die zurückgebliebene Sauce darunter, und trägt sie schnell auf.

257. Beefsteaks mit Brod und Eiern.

Sind die Beefsteaks nach Nr. 251 gebraten, so werden ebensoviel fingerdicke Brodschnitten aus dem Schmalz gebacken, auf jede derselben ein Beefsteak gelegt, und auf solches ein gebackenes Ochsenauge (Nr. 866). Nun legt man sämmtliche Schnitten nebeneinander in ein tiefes Blech oder eine Bratkachel, gießt die Sauce der Beefsteaks, mit etwas dünner Braten- oder Fleischbrühe verdünnt, unter die Schnitten, und stellt letztere dann noch so lange in einen warmen Ofen, bis das Ei von oben angezogen hat, doch nicht hart geworden ist. Hierauf wird eine Schnitte nach der andern mit einem Backschäufelchen behutsam herausgehoben, und sämmtliche auf eine warme Platte angerichtet.

258. Beefsteaks mit Zwiebeln.

Die nach Nr. 251 geschnittenen und geklopften Beefsteaks werden mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln eingerie-

ben, aufeinandergelegt, und eine halbe Stunde so liegen gelassen, dann zerläßt man in einer Pfanne ein Stück Butter, und bratet die Beefsteaks sechs bis acht Minuten auf beiden Seiten schnell darin ab. Unterdeß zerschneidet man auf einer Platte zwei Loth Butter, stellt die Platte an einen warmen Ort, und richtet die Beefsteaks im Kranz darauf an, im übrigen Fett aber werden so schnell als möglich kleine, frischgesottene, schön rund geformte, mit Salz und Pfeffer bestreute Kartoffeln abgebraten, welche man hernach in die Mitte der Beefsteaks aufhäuft. — Erlaubt die Zeit nicht, daß die eingewürzten Beefsteaks eine halbe Stunde liegen bleiben, so gibt man in die in der Pfanne befindliche Butter etwas Zwiebeln, und bratet die Beefsteaks ohne sie vorher mit Zwiebeln einzureiben, die zurückgebliebene Sauce aber löst man mit einem Eßlöffel Wasser auf, und gießt sie durch einen Seiher über die Beefsteaks.

259. Saure Beefsteaks.

Wenn die nach Nr. 251 hergerichteten Beefsteaks einige Zeit übereinandergelegen, werden sie in Mehl umgekehrt, und in einem Stück Butter mit etwas Zwiebel von beiden Seiten gelb gebraten, dann wird ein wenig Fleischbrühe und ein paar Eßlöffel Essig dazugegeben, die Beefsteaks einige Minuten darin gekocht, hernach sammt der Sauce angerichtet, und gewöhnlich mit gerösteten Kartoffeln servirt.

260. Rostbraten.

Dazu verwendet man die sogenannte kurze Rippe, auch Vierschlag genannt, von der man dann vor Verwendung die stärksten Knochen ablöst und abhaut; den Rippenknochen kann man, wenn man will, daranlassen. Je aus einem Pfund werden nun ungefähr drei Scheiben geschnitten, welche man wie die Beefsteaks klopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter umwendet, zwei Stunden lang aufeinanderlegt, damit sie mürbe werden, und dann kurz vor dem Anrichten auf einem mit Speck bestrichenen Rost, oder in der Pfanne, worin ein Stückchen Butter zerlassen wurde, auf beiden Seiten bratet. Nach fünf bis sechs Minuten, während welcher Zeit man sie fortwährend schnell umwendet, sind sie fertig, wo sie sofort auf eine warme Platte angerichtet werden. Bratet man sie in der Pfanne, so wird der angebratene Saft mit einem Eßlöffel Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst und darübergegossen, und zugleich ein Eßlöffel verschnittene Zwiebel mitgebraten. Auf dem Rost gebraten, muß nach dem

Anrichten auf jede Schnitte ein Stückchen Butter kommen. — Man servirt dazu warmen Meerrettig.

Anmerkung. Soll der Rostbraten schnell auf den Tisch kommen, so wird ein Stückchen Butter in der Pfanne zerlassen, eine verschnittene Zwiebel, etwas Weniges Knoblauch und dann das bestimmte Stück Fleisch dareingegeben, und dieses hier nun unter öfterem Umwenden so lange gebraten, bis der Saft nicht mehr blutig aussieht, wenn man mit dem Finger das Fleisch drückt.

261. Rostbraten mit Knoblauch- oder Sardellenbutter.

Die Bereitung ist ganz wie bei voriger Nummer, nur wird zwischen die angerichteten Schnitten Knoblauch- oder Sardellenbutter (Nr. 272, 271) gelegt.

262. Gulatschfleisch.

Hiezu wird ein Lendenstück verwendet, das man zu diesem Zweck, nachdem es vorher etwas abgeklopft wurde, in nußgroße Würfel schneidet. Nun läßt man in einem Kastrol Butter oder gutes Fett zergehen, darin eine Handvoll geschnittene Zwiebeln leicht anziehen, und gibt dann nebst etwas Pfeffer, Salz und einer kleinen Messerspitze spanischem Pfeffer die Fleischwürfel hinein. Diese werden schnell abgeröstet, bis der daraus hervordringende Saft eingebraten ist, sodann angerichtet, und, nachdem Zitronensaft daraufgedrückt, mit einer Pfeffersauce (Nr. 288) augenblicklich zu Tisch gegeben. — Nach Belieben kann man etwas Knoblauch- oder Kräuterbutter (Nr. 272, 269, 270) vor dem Anrichten dazulegen, womit das Fleisch dann noch einigemal umgeschwungen wird.

263. Verdämpftes Gulatschfleisch.

Zwei Pfund gut geklopftes, nicht zu häutiges Rindfleisch (am besten von einem Lendenstücke) wird über den Faden so fein wie möglich geschnitten, dann läßt man, wie bei voriger Nummer, verschnittene Zwiebeln in Butter oder Fett anziehen, und gibt das Fleisch mit denselben Zuthaten hinein. Ist es zugedeckt, von allen Seiten gelb geworden, so stäubt man mit zwei Eßlöffel Mehl ein, gibt Fleischbrühe und nach Belieben ein wenig Knoblauchbutter (Nr. 272) daran, und kocht mit dieser Sauce das Fleisch, fortwährend zugedeckt, weich. Beim Anrichten wird das Ganze mit etwas Zitronensaft abgeschärft. — Gewöhnlich gibt man geröstete Kartoffeln (Nr. 352) dazu.

264. Gulatschfleisch mit Kartoffeln.

Man zerläßt sechs Loth Butter, und dämpft darin einige Augenblicke eine klein verschnittene Zwiebel. Hiezu wird nun ein drei Pfund schweres rohes, abgehäutetes, etwas abgeklopftes, in

kleine Würfel geschnittenes Lendenstück gegeben, und so lange, zugedeckt, darin gedämpft, bis der Saft ganz kurz eingekocht ist. Alsdann bestreut man das Fleisch mit Salz, Pfeffer und zwei Kochlöffel Mehl, läßt es auf dem Feuer einige Minuten anziehen, gibt vier Eßlöffel guten Essig, zwei Lorbeerblätter und ungefähr anderthalb Schöpflöffel braune Brühe (Jus, Nr. 2) oder in deren Ermangelung gewöhnliche Fleischbrühe darüber, und legt einen Teller abgeschälte, haselnußgroße, rohe Kartoffeln dazu, worauf Alles noch eine halbe Stunde in dieser Sauce kochen muß. — Man achte darauf, daß die Kartoffeln nicht verkochen, was sehr leicht geschehen kann.

265. Gulatschfleisch mit Speck.

Ein Lendenstück wird in kleine Würfel oder in fingerdicke Scheiben und diese wieder in längliche Streifen geschnitten, dann schneidet man ein Viertelpfund Speck und zwei Zwiebeln in Würfel, bratet diese, und nimmt dazu nun das geschnittene Fleisch, sowie Salz, Pfeffer, einen halben Kaffeelöffel Kümmel, ein Glas guten, recht starken Wein, ein halbes Glas Rum, einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe, zwei Eßlöffel Knoblauchwasser (siehe in Nr. 810 und 1302) und eine kleine Messerspitze spanischen Pfeffer. Hernach wird das Ganze, fest zugedeckt, im Backofen eine Stunde gedämpft, der Saft dann abgegossen, das Fett abgenommen, darin zwei Kochlöffel Mehl geröstet, und dieß mit dem Saft des Fleisches, einem Glas gutem starken Wein, dem Saft einer halben Zitrone und noch etwas Fleischbrühe aufgefüllt und eine Viertelstunde gekocht, worauf man diese Sauce an das Fleisch gießt, und Alles noch eine Zeitlang miteinander kocht, doch muß das Fleisch immer gut bedeckt bleiben, damit der starke Geruch nicht verfliege. Zuletzt richtet man es in eine tiefe Schüssel an, und ordnet einen Kranz Florenzer Reis (Nr. 544) darum, oder gibt Kartoffelknödel dazu.

Anmerkung. Das Gulatschfleisch kann auch auf andere Art bereitet werden Man nimmt nämlich Schweinefleisch, Hammelfleisch und Kalbfleisch (und zwar immer von der Rippe, weil es da am zartesten ist, und von jedem Theil gleichviel), schneidet alles in gleiche Würfel, und verfährt im Uebrigen nach vorstehenden Rezepten.

266. Rindfleisch-Roulade.

Man nimmt das ganze Bauchstück (Bauchlappen), klopft es gut, breitet es auf einem Brett aus, reibt es mit zwei Theilen Salz und einem Theil Salpeter ein, und legt es in den Pökel

(Nr. 1967. Nach acht bis zehn Tagen nimmt man es heraus, wäscht es gut, bestreut es mit Pfeffer, Nelken und Lorbeerblättern, belegt es mit in dünne Scheiben geschnittenem Speck, rollt es so fest wie möglich zusammen, bindet es fest mit Bindfaden, daß es wie eine Rolle beisammenbleibt, setzt es mit Wasser, Zwiebeln, Wurzeln, etwas Salz und einem Schoppen Essig auf's Feuer, und läßt es langsam weichkochen. Alsdann preßt man alles Wasser heraus, legt die Roulade ganz auf eine Platte oder schneidet sie in dünne Scheiben, garnirt sie mit frischer Petersilie, und gibt sie mit einer beliebigen sauren Sauce zu Tisch. — Kann auch kalt gegeben werden, wo man die Roulade, nachdem sie weichgekocht ist, so lange in der Brühe auskühlen läßt, bis das Fett auf letzterer zu stocken anfängt, sie dann herausnimmt, und über Nacht stehen läßt, indem man ein Brettchen, mit einem Stein oder Gewicht beschwert, darauflegt und die Roulade dadurch breitdrückt. Nach dieser Zeit wird sie in fingerdicke Scheiben geschnitten, und mit einer kalten Sauce servirt.

267. Uebriggebliebenes Rindfleisch zuzurichten.

Nachdem das Fleisch in dünne Scheiben oder würflig geschnitten, röstet man es einige Minuten in Butter, gießt etwas Essig und Fleischbrühe daran, gibt Zitronenscheiben, etwas Zwiebel, Pfeffer, Ingwer und etwas Muskatblüte dazu, und läßt es dann aufkochen.

Verschiedene Arten Butter.

268. Krebsbutter.

Vierzig bis fünfzig Stück Steinkrebse oder fünfundzwanzig bis dreißig größere Krebse werden in kochendem Salzwasser eine Viertelstunde abgekocht, dann abgeschüttet, und nun erstere, da sie zum Ausnehmen zu klein, ganz wie sie sind mit einem Viertelpfund Butter, von letzteren, nachdem die Schweifchen und Scheeren ausgelöst, nur die Schalen mit derselben Quantität Butter fein gestoßen. Hierauf zerläßt man in einem Kastrol ein weiteres Viertelpfund Butter, und röstet die gestoßenen Krebse so lange darin, bis die Butter aufsteigt, dann wird kochendes Wasser darangegossen, und wenn Alles zusammen aufgekocht ist, wird es durch ein feines Sieb in frisches kaltes Wasser getrieben, und hierin so lange gelassen, bis die Butter erkaltet ist und sich in einer Scheibe abheben läßt. Man gibt sie sodann in ein Geschirr, und bewahrt sie an einem kühlen Ort zum Gebrauche auf. — Die

ausgelösten Schweifchen und Scheeren der größern Krebse werden bedeckt aufbewahrt, und zu einem beliebigen Ragout verwendet.

269. Kräuterbutter.

Eine kleine Handvoll Körbelkraut, ebensoviel Petersilie, etwas Estragon und ein kleines Sträußchen Thymian wird von den Stielen abgestreift, nebst zwei kleinen Zwiebeln schnell in Salzwasser abgekocht, und hernach fein gewiegt, dann ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, und die Kräuter nebst Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und dem Saft einer halben Zitrone daruntergemengt.

270. Kräuterbutter auf andere Art.

Ein Eßlöffel Estragon, ein halber Eßlöffel Petersilie und ebensoviel Schnittlauch wird fein gewiegt, hierauf ein Viertelpfund Butter leicht abgerührt, und das Verwiegte nebst etwas Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer damit vermengt.

Anmerkung. Diese sowie die vorhergehende Butter wird öfters zu Cotelettes, Beefsteaks, Rostbraten, Kalbsschnitzchen 2c. gethan; durch den Saft des Fleisches vergeht sie, und gibt eine vortreffliche Sauce. Man nimmt dann je nach Bedarf.

271. Sardellenbutter.

Ein Viertelpfund Sardellen werden etwas gewaschen, abgeschabt, ausgegrätet und fein gestoßen, während dem Stoßen ein halb Pfund Butter nebst ein wenig Pfeffer, am besten weißer, dazugethan, das Ganze dann noch einmal gut durchgestoßen, durch ein Sieb gestrichen, und nach Angabe verwendet.

272. Knoblauchbutter.

Zehn bis zwölf Gliedchen Knoblauch werden fein gestoßen, und durch ein Sieb getrieben, dann vermengt man ihn im Mörser gut mit einem halben Pfund Butter, und verwendet das Ganze zu Fleischwerk und zu Fischen.

Saucen.

a. Warme Saucen.

273. Braune Einbrenn.

In ein Kastrol gibt man ein Viertelpfund Butter oder sonstiges gutes Fett, und darein, wenn es ein wenig vergangen ist, sechs Eßlöffel Mehl. Dieses läßt man unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer rösten, bis es eine braungelbe Farbe hat, und füllt dann unter fortwährendem Rühren nach und nach mit

kalter Fleischbrühe auf, wo man nun den Grundbestandtheil aller braunen Saucen hat.

274. Weiße Einbrenn.

Wird behandelt wie die vorhergehende, doch darf man nur Butter dabei verwenden, und das Mehl darf nur so lange rösten, bis es aufsteigen will, und durchaus keine Farbe annehmen. Indem man sie dann mit heller Fleischbrühe abrührt, hat man in dieser Einbrenn den Grundbestandtheil verschiedener weißer Saucen.

Anmerkung. Beide Einbrenn kann man in einem Geschirr, das mit einem butterbestrichenen Papier und hernach mit einem passenden Deckel bedeckt ist, längere Zeit aufbewahren. — Verwendet man sie an einem Fasttag, so kommt, statt Fleischbrühe, Fastenbrühe oder Wasser und etwas mehr Butter dazu.

275. Braune Einmachsauce.

Die oben beschriebene braune Einbrenn wird nach und nach bis zur gehörigen Dünne mit Fleischbrühe glatt abgerührt, worauf sie eine Stunde langsam nur von einer Seite kochen darf, damit das sich zeigende Fett abgenommen werden kann. Fängt die Sauce zu kochen an, so wird eine mit zwei Nelken besteckte Zwiebel, eine verschnittene gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte und ein Gläschen Wein dareingethan und mitgekocht, und zuletzt das Ganze durch's Sieb gegossen. — Wird zu vielem Eingemachten verwendet, und in diesem Falle gewöhnlich mit Zitronensaft oder gutem Essig abgeschärft.

Anmerkung. An alle braunen Saucen sollten einige Eßlöffel Bratensauce oder Jus gegeben werden, weil sie dann angenehmer schmecken und viel mehr Kraft haben.

276. Weiße Einmachsauce.

Bereitet man wie vorige, nur nimmt man dazu weiße Einbrenn, und das Gläschen Wein bleibt weg. — Benützt man sie zu Eingemachtem, so kann man sie vor dem Anrichten mit Zitronensaft oder einem Eßlöffel Essig abschärfen. Zu Gemüsen wird sie nicht abgeschärft.

Anmerkung. Um eine reine weiße Sauce zu erhalten, sollte die Fleischbrühe vor Gebrauch eine Viertelstunde stehen, damit sich das Unreine setze, und dann sollte sie bis auf den Satz langsam durch ein Sieb abgegossen werden.

277. Fricasseesauce.

Vier Eigelb werden zuerst mit zwei Eßlöffel kaltem Wasser und dann mit eben so viel zerlassener Butter abgerührt, zwei bis drei Schöpflöffel weiße, mit Zitronensaft abgeschärfte, heiße Einmachsauce darangegeben, und das Ganze mit einander abgerührt, hernach die Sauce durch ein Sieb geschüttet, und zu Spargeln,

jungen Hühnern, Kalbfleisch, Blumenkohl u. drgl. verwendet. — Will man sie zu etwas Ausgebackenem, z. B. zu gebackenen Kalbsmilchlein, verwenden, so muß sie gänzlich erkaltet und dicker, breiähnlich bereitet sein; man nehme daher zu der weißen Einmachsauce einen bis zwei Kochlöffel Mehl mehr und einige Eigelb.

278. Fricassirte Krebssauce.

In die vorhergehende Sauce werden zwei bis drei Eßlöffel Krebsbutter (Nr. 268) und ebensoviel kleingeschnittene Krebsschwänzchen gethan, und die Sauce dann auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren noch einmall heiß, aber nicht kochend gemacht. Zum Abrühren der hiebei verwendeten weißen Einbrenn nimmt man, statt Fleischbrühe, Krebsbrühe (Nr. 73, 141). — Wird zu allen feineren Ragouts verwendet.

279. Weiße Rahmsauce. Bechamelle.

Man belegt den Boden eines Kastrols mit einem Viertelpfund frischer Butter, zwei Zwiebeln, einer halben Sellerie, einer gelben Rübe, (Alles verschnitten,) ferner mit zwei Lorbeerblättern und einer halbfingergroßen Zitronenschale. Nun schneidet man ein Pfund Kalbfleisch und nach Belieben ein Viertelpfund rohen Schinken, der nicht zu stark nach dem Rauch schmeckt, in Würfel, bedeckt damit Butter und Zwiebeln ꝛc., läßt es ein wenig anziehen, gibt einen Schöpflöffel Fleischbrühe, ein wenig Salz und Muskatblüthe dazu, und dünstet es auf gelindem Kohlenfeuer zugedeckt so lange, bis der Saft gänzlich eingekocht ist. Dann stäubt man mit drei Kochlöffel Mehl ein, röstet dieß ein wenig mit den Fleisch- und Schinkenwürfeln, rührt eine Maß kochenden süßen Rahm daran, und läßt das Ganze unter beständigem Umrühren dicker einkochen. Wenn die Sauce die Dicke eines ganz leichten Kindsmuses hat, wird sie durch's Sieb getrieben, und in einem irdenen Gefäß, nachdem ein butterbestrichenes Papier darübergedeckt, zum weitern Gebrauch aufbewahrt. Während dem Erkaltem muß sie öfters umgerührt werden, damit sie keine Haut bekomme.

280. Bechamelle auf andere Art.

Es werden sechs mittelgroße, abgeschälte, wo möglich weiße Zwiebeln in Blätter geschnitten, und diese mit einem guten Stück Butter, einem Stückchen Schinken und ganz wenigem weißen Pfeffer, zugedeckt, auf schwachem Feuer weichgedünstet, dann einige Eßlöffel Mehl eingestäubt, und Alles noch eine halbe Viertelstunde geröstet und gedünstet. Nun wird mit einem Schoppen gutem süßen Rahm und ebensoviel guter Fleischbrühe aufgefüllt, mit

etwas Salz und Muskatblüte gewürzt, und das Ganze noch so lange durchgekocht, bis die Sauce dicklich vom Löffel läuft, wo man sie dann durch ein Sieb treibt und verwendet.

Anmerkung. Diese sowie die vorstehende Sauce wird meist bei feinen Gemüsen, auch zu Ragouts, Fischen und Eiern benützt.

281. Fasten-Bechamelle.

Zwei verschnittene große Zwiebeln werden in einem Viertelpfund frischer Butter auf dem Feuer zugedeckt langsam weichgedünstet, mit drei Schoppen guter Milch (besser Rahm) angerührt und aufgefüllt, und Salz und ein Blättchen Muskatblüte beigefügt. So läßt man das Ganze eine halbe Stunde gut durchkochen, und treibt es dann durch's Sieb, hernach nimmt man es in einem Kastrol wieder auf's Feuer, läßt die Bechamelle eine Stunde langsam dicklich einkochen, und verwendet sie sodann namentlich zu Eierspeisen.

282. Buttersauce.

Vier bis sechs Loth Butter wird mit einem guten Kochlöffel Mehl abgeknetet, dieß mit einem Schoppen kaltem Wasser abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt. Nun läßt man das Ganze auf schnellem Feuer, unter fortwährendem Rühren und Aufziehen mit einem kleinen Schöpflöffel, heiß werden, aber nicht kochen, und macht es zuletzt mit ein wenig Zitronensaft pikant. — Diese Sauce muß schaumig weiß, und, ohne zu gerinnen, dicklich vom Löffel laufen. Sie dient zu Spargeln und Blumenkohl, besonders aber zu Fischen, wo man dann nur die Hälfte Wasser, dagegen eben so viel Fischabsud zum Abrühren nimmt.

283. Geschlagene Buttersauce.

Zu der so eben beschriebenen Buttersauce rührt man noch vier mit zwei Eßlöffel kaltem Wasser verklopfte Eigelb, ein Stückchen Butter und zwei Eßlöffel Essig mit an. Sie wird dann auf schnellem Feuer fortwährend mit einem Schneebesen geschlagen, bis sie in die Höhe steigen will und verdickt heiß geworden. — Ist hauptsächlich zu Fischen gut.

284. Fischsauce.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in einer Pfanne mit Wasser glatt angerührt, vier Loth Butter, drei Eigelb und etwas Muskatnuß dazugegeben, und dieß mit zwei Schöpflöffelvoll von dem Fischabsud auf dem Feuer schnell zur dicklichen Sauce abgerührt.

285. Holländische Sauce zu Fischen.

Wenn keine jungen Wurzeln zu haben sind, schneide man

einige große, gewaschene, sauber geputzte Petersilienwurzeln in fingerlange, strohhalmdicke Streifchen, und koche solche in schwach gesalzenem Wasser weich, ebenso koche man eine Handvoll von allen Stielen befreites Petersilienlaub, und bringe es dann sammt den Wurzeln zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun rührt man zwei Eßlöffel Mehl mit etwas kaltem Wasser in einem Pfännchen oder Kastrol glatt an, gibt einen Schöpflöffelvoll von dem Fischabsud und ein Viertelpfund frische Butter dazu, und rührt dieß auf dem Feuer so lange, bis es kocht. Dann würzt man die Sauce, die keineswegs zu dick sein darf, mit weißem Pfeffer und Muskatnuß, fügt die Wurzeln sammt dem Petersilienlaub bei, und läßt Alles miteinander aufkochen, wo man dann schnell noch ein Stückchen Butter dazurührt und die Sauce sofort zu blauabgesottenen Fischen verwendet.

286. Geschlagene Fischsauce.

Ein Kochlöffel Mehl wird in einer Pfanne mit einem halben Schoppen gutem sauren Rahm glatt angerührt, dann gibt man vier Eigelb und sechs Loth Butter darein, und rührt dieß mit einem Schöpflöffel Fischabsud ab. Nun wird die Sauce auf's Feuer gesetzt, mit einem Schneebesen so lange geschlagen, bis sie aufsteigen will, hernach mit ein wenig Salz und Muskatnuß gewürzt, und angerichtet.

287. Senfsauce.

In drei bis vier Loth Butter wird ein Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel feingehackten Zwiebeln lichtgelb geröstet, hernach mit guter Fleischbrühe abgerührt, ein wenig Pfeffer (am besten weißer), zwei Lorbeerblätter und drei Nelken dareingethan, und dieß eine halbe Stunde zusammen gekocht, wo man dann das Ganze durch's Sieb treibt, und das Durchgetriebene auf dem Feuer mit einem nußgroßen Stückchen Butter und zwei Eßlöffel französischem Senf noch einmal heiß macht.

288. Pfeffersauce.

Nachdem in einem Stückchen Butter oder gutem Fett zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, ein Eßlöffel Zwiebeln noch einigemal damit umgerührt, und dieß mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt ist, läßt man das Ganze mit drei Eßlöffel Weinessig, Pfeffer, etwas Bratensauce und einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer eine halbe Stunde kochen, streicht dann die Sauce durch's Sieb, setzt sie mit einem nußgroßen Stückchen Butter wieder auf's Feuer, und macht sie, unter öfterem Aufziehen mit einem kleinen Schöpflöffel, hier kochend heiß.

Anmerkung. Will man diese und ähnliche Saucen auf einfachere Art bereiten, so richtet man sie an, ohne daß sie zuvor durchgetrieben sind.

289. Gurkensauce.

Man schält mittelgroße Gurken, verschneidet sie, nimmt die Kerne heraus, und schneidet das Fleischige in kleine Würfel, alsdann wird in einem Stückchen Butter oder sonstigem guten Fett zwei Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln gelb geröstet, dieß mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke glatt abgerührt, und die Gurken mit etwas Bratenbrühe, zwei Eßlöffel scharfem Essig, einem kleinen Sträußchen Gurken oder Aniskraut, Pfeffer und Salz so lange mit der Sauce langsam gekocht, bis sie weich sind, was ungefähr in einer halben Stunde der Fall sein wird. — Diese Sauce gibt man gewöhnlich zu Hammelfleisch, Rindfleisch 2c.

290. Specksauce.

Vier Loth Speck wird in feine Würfel geschnitten, und diese geröstet, jedoch nur so lange, bis sie leicht gelb sind, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man nun zwei Kochlöffel Mehl gelb, gibt einen Eßlöffel geschnittene Zwiebeln dazu und röstet solche ein wenig damit, rührt das Ganze mit guter Fleischbrühe ab, und kocht es eine halbe Sunde mit Pfeffer und einer Messerspitze Kümmel. Vor dem Anrichten werden einige Eßlöffel guter Weinessig dazugegeben, obige Speckwürfel wieder dareingethan, und die Sauce einigemal damit aufgekocht. — Servirt man zum Rindfleisch.

291. Petersiliensauce.

In vier Loth Butter wird zwei Kochlöffel Mehl geröstet, bis es aufsteigen will, dann ein Eßlöffel Zwiebeln, zwei Eßlöffel feingewiegte Petersilie, ein Zweiglein Thymian, Salz und Muskatblüte damit noch einige Minuten geröstet, und dieß mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt. So läßt man die Sauce noch eine Viertelstunde kochen, und säuert sie vor dem Anrichten angenehm mit Zitronensaft. — Man kann auch zwei Eigelb mit einem Eßlöffel kaltem Wasser und ebensoviel zerlassener Butter verklopfen, und darein dann die Sauce rühren.

292. Braune Zwiebelsauce.

In einem Stückchen Butter oder gutem Fett wird zwei Kochlöffel Mehl braun geröstet, und damit dann zwei Eßlöffel in Scheiben geschnittene Zwiebeln noch so lange, bis sie gelb sind. Dieß wird nun mit Fleischbrühe und vier Eßlöffel Essig zur gehörigen

Dicke abgerührt, Salz und Pfeffer darangethan, und so eine halbe Stunde langsam gekocht, wo alsdann das aufsteigende Fett abgenommen und die Sauce durch ein Sieb in eine Saucière angerichtet wird. — Da, wo man die Zwiebeln liebt, richtet man die Sauce ohne sie durchzutreiben an, und gibt sie mit den Zwiebeln zu Tisch. — Feiner wird sie, wenn man die Zwiebeln extra in Schmalz gelb röstet und mit dem Essig aufkocht, und dann erst in die durchgetriebene Einbrenn gibt.

293. Weiße Zwiebelsauce.

In vier Loth Butter röstet man drei Kochlöffel Mehl so lange, bis letzteres aufsteigen will, gibt dann zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazu, und rührt diese noch einigemal damit um. Nun wird vier bis sechs Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer (am besten weißer) dazugegeben., und das Ganze eine halbe Stunde langsam gekocht. Sollte sich auf der Oberfläche Fett angesammelt haben, so wird es vor dem Anrichten abgenommen.

294. Braune Sardellensauce.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in einem Stückchen Butter lichtgelb geröstet, und darin eine Handvoll feingewiegte Petersilie und ebensoviel Zwiebeln abgedämpft, dann vier gewaschene, ausgegrätete, feingewiegte Sardellen dazugethan, und dieß zusammen mit guter Fleischbrühe glatt abgerührt. Nach halbstündigem langsamen Kochen wird das Fett abgenommen, und ein wenig Zitronensaft oder ein Eßlöffel Essig an die Sauce gegeben. — Kann durchgetrieben und mit einem nußgroßen Stückchen Butter noch einmal heiß gemacht werden; doch wird sie gewöhnlich nicht durchgetrieben.

295. Fricassirte Sardellensauce.

Ein Vierling Butter wird mit einem Kochlöffel Mehl abgeknetet, zwei Eigelb, sechs Stück ausgegrätete, feingewiegte Sardellen, Zitronensaft, Salz und Muskatnuß dazugethan, und dieß mit einem Schoppen kaltem Wasser glatt abgerührt, worauf die Sauce unter fortwährendem Rühren so lange auf dem Feuer bleibt, bis sie leicht und dicklich geworden, doch darf sie nicht zum Kochen kommen. — Der Zitronensaft kann auch fortgelassen werden.

Anmerkung. Diese und die vorige Sauce werden besonders zu Fischen, aber auch oft zum Rindfleisch gegeben.

296. Sauce zu Blumenkohl oder Spargeln, auch zu Fischen.

Ein großer Kochlöffel Mehl wird mit kaltem Wasser glatt abgerührt, zwei Eßlöffel Essig und zwei Eigelb beigefügt, und dieß

zusammen glatt abgerührt. Nun gibt man einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe, vier Loth Butter, etwas Muskatnuß und ein wenig Salz dazu, nimmt das Ganze auf's Feuer, und rührt es schnell dick schaumig an; sollte die Sauce zu dick sein, so wird noch etwas vom Blumenkohlabsud dazugegeben. Sie wird nun sogleich durch's Sieb über den heiß angerichteten Blumenkohl gegossen, und es soll dieselbe derartig dick sein, daß sie vom Blumenkohl nicht herunterläuft, und ihn gleichsam bedeckt; doch sei sie nicht breiartig. — Wird die Sauce zu Fischen verwendet, so bringt man dabei, statt Blumenkohlabsud, Fischabsud in Anwendung.

297. Sauce zu Blumenkohl oder Spargeln auf andere Art.

Ist die Sauce Nr. 284, nur verwendet man dabei, statt Fischabsud, ebensoviel Blumenkohl- oder Spargelabsud.

298. Häringssauce.

Ein kleiner Häring wird ausgewaschen, geklopft, und abgehäutet, dann grätet man ihn aus, und verwiegt ihn fein mit etwas Petersilie und klein wenig Zitronenschale. Nun zerläßt man in einem Tiegel ein Stückchen Butter, röstet darin einen Kochlöffel Mehl gelbbraun, rührt dieß mit zwei Eßlöffel Essig und der gehörigen Portion Fleischbrühe ab, und nimmt das Gewiegte dazu. Nach halbstündigem langsamen Kochen wird das Fett abgenommen, die Sauce, nach Bedarf mit Fleischbrühe verdünnt, durch's Sieb getrieben, und wie Nr. 288 heiß gemacht, oder auch sofort zu Tisch gegeben und nicht durchgetrieben.

299. Trüffelsauce.

Nachdem zwei Kochlöffel Mehl in sechs Loth Butter gelbbraun geröstet, werden sie mit guter Fleischbrühe und einem Glas rothem Wein abgerührt, dann vier bis sechs Trüffeln fein geschält, verschnitten, im Mörser gestoßen, und an die Sauce gethan nebst Salz, zwei Eßlöffeln Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe, Pfeffer und Zitronensaft. Dieß läßt man zusammen eine halbe Stunde langsam kochen, und nimmt dann das Fett ab. — Diese Sauce wird namentlich zu braun Eingemachtem verwendet.

300. Kapernsauce.

Es wird eine braune oder weiße Zwiebelsauce (Nr. 292, 293) bereitet, jedoch nur ein bis zwei Eßlöffel Essig dazugenommen, dieselbe dann mit zwei Eßlöffel Kapern, Pfeffer und Salz einigemal durchgekocht, hernach das Fett abgenommen, und die Sauce angerichtet.

301. Champignonsauce.

Eine Handvoll gewaschene Champignons werden fein verschnitten, ebenso eine halbe Zwiebel, dieses in vier Loth Butter unter Zugießen von Fleischbrühe weichgedämpft, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und eine halbe Stunde langsam gekocht, alsdann das Fett abgenommen, die Sauce mit Zitronensaft ein wenig gesäuert, und sammt den Champignons angerichtet. — Bei Eingemachtem eine vortreffliche Sauce.

302. Champignonsauce auf einfachere Art.

Man bereitet eine weiße Einmachsauce (Nr. 276), gibt darein die gewaschenen verschnittenen Champignons, und kocht sie eine halbe Stunde darin weich.

303. Fricassirte Champignonsauce.

Ist ganz die Sauce Nr. 301, nur werden unmittelbar vor dem Anrichten zwei mit einem Eßlöffel Wasser und einem Loth zerlassener Butter verklopfte Eigelb daruntergerührt.

304. Maderasauce.

In einem Kastrol wird ein Stückchen Butter zerlassen, und ein halber Selleriekopf, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein Stückchen Speck, Alles in Stücke verschnitten, dareingelegt. Dieß läßt man mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe zugedeckt einbraten, bis die Sauce kurz und gelb geworden ist, dann wird sie mit einem Schöpflöffel brauner Einmachsauce und ebensoviel Fleischbrühe eine halbe Stunde langsam dicklich durchgekocht, abgefettet, und durch's Sieb gegossen. Nun nimmt man sie auf's Feuer, fügt nußgroß Butter, ein Glas Madera und den Saft einer halben Zitrone bei, und macht sie unter fortwährendem Aufziehen mit dem Schöpflöffel noch einmal heiß. — Servirt man zu gebratenem Rindfleisch oder verwendet sie zu Ragouts.

305. Paradiesäpfel- oder Liebesäpfelsauce.

Nachdem aus zwölf reifen, verschnittenen Paradiesäpfeln der Same nebst dem wässerigen Saft ausgedrückt, werden die rothen fleischigen Theile in einem Kastrol mit zwei Loth Butter, einem Lorbeerblatt, zwei Nelken, sechs Pfefferkörnern, einigen Schalotten oder Zwiebeln, auch wenigem mageren Schinken, falls einer da ist, ungefähr eine Stunde, unter öfterem Zugießen von etwas Fleischbrühe, langsam weichgedämpft. Nun wird mit einem Schöpflöffel brauner Einmachsauce aufgefüllt, das Ganze noch eine halbe Stunde langsam gekocht, das aufsteigende Fett abgeschöpft, und

die Sauce durch's Sieb getrieben, letztere hernach nochmals auf's Feuer gebracht, nußgroß Butter, das nöthige Salz und der Saft einer halben Zitrone beigefügt, die Sauce mit dem Schöpflöffel dann öfters aufgezogen, und noch einmal heiß gemacht. — Soll eine schöne rothe Farbe und einen säuerlichen Geschmack haben, und dient zu Fischen und zu gebratenem Fleisch.

306. Süße Mostsauce.

In einem Stückchen Butter werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und dieß mit zwei Schoppen süßem Most glatt abgerührt, dann wird es mit einer Zitronenschale durchgekocht, zwei Eßlöffel Senf, etwas Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel Essig und nöthigenfalls ein Stückchen Zucker dazugegeben, das Ganze noch einigemal aufgekocht, und durch ein Sieb angerichtet. — Ist gut zu Rindsbraten, zu Rind- und Schweinefleisch, auch zu gekochten Zungen.

307. Fricassirte Mostsauce.

Wird bereitet wie vorhergehende. Ist sie dann durchgetrieben, so wird sie wieder auf's Feuer genommen, nach Hinzufügung von nußgroß Butter noch einmal heiß gemacht, und über zwei mit etwas Wasser verrührte Eigelb angerichtet. — Verwendet wird sie wie vorige.

Anmerkung. Alle diese Saucen sollen die rechte Dicke haben, nämlich beim Aufziehen dicklich vom Löffel laufen.

308. Meerrettig in Fleischbrühe.

Eine Stange Meerrettig wird gewaschen, leicht abgeschabt, auf dem Reibeisen gerieben, und noch einigemal auf dem Schneidbrett überwiegt, dann in einem Tiegel nebst drei Loth Butter und einem kleinen Kochlöffel Mehl mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke angerührt, gesalzen und schnell aufgekocht. — Gibt man zu Rindfleisch.

Anmerkung. Reiben soll man den Meerrettig erst zur Zeit, wo man ihn sofort kocht, indem er sonst grau und unansehnlich wird. Auch ist er schnell zu kochen und dann augenblicklich zu Tisch zu geben, damit er von seiner Schärfe nichts verliere. Doch gilt dieß nicht für allzuscharfen Meerrettig; dieser muß etwas länger kochen, wodurch er milder wird.

309. Meerrettig in Milch.

Wird zubereitet wie vorhergehender, nur nimmt man Milch anstatt Fleischbrühe. Er wird dann mit Zucker, Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, schnell aufgekocht, und zu gesottenem oder gebratenem Rindfleisch servirt. — Will man ihn feiner und besser, so rühre man ein bis zwei mit etwas Milch verklopfte Eigelb und etwas feingestoßene Mandeln darein.

b. Kalte Saucen.

310. Grüne Magnonaisesauce.

Junges, schön grünes Körbelkraut, Petersilienlaub, Estragon und schön dunkelgrüner Spinat, von jedem eine Handvoll, wird von den Stielen abgezupft, gewaschen und in kochendem Salzwasser ein bis zwei Minuten abgebrüht, dann herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, durchgeschüttet, fest ausgedrückt, fein verwiegt und durch's Sieb getrieben. Hernach werden in einer kleinen, tiefen Porzellanschüssel drei Eigelb verklopft, und ganz langsam ein halber Schoppen feines Oel dareingerührt, so, daß erst nach drei Viertelstunden das letzte unter die Eigelb gegeben ist, zu welcher Zeit die Sauce wie eine weichabgerührte Butter aussieht. Hierein rührt man nun sechs bis acht Eßlöffel beinahe erkalteten Aspik (Nr. 1248), ziemlich viel Salz, weißen Pfeffer, die durchgetriebenen Kräuter und drei bis vier Eßlöffel scharfen Weinessig (besser Estragonessig), und gibt die Sauce über kalte Fische, Geflügel und andere kalte Platten. — Sollte sie nicht schön grün sein, so kann man etwas Spinattopfen (Nr. 2015) dazunehmen.

Anmerkung. Die Magnonaisesauce muß, hauptsächlich im Sommer, an einem kalten Ort gerührt werden. Wenn sie bereitet ist, muß man sie sogleich verbrauchen, weil sie bei längerem Herumstehen stocken würde. Sie soll derart in der Dicke sein, daß der betreffende Gegenstand leicht damit übergossen werden kann. Noch ist zu bemerken, daß sie mehr Salz als andere Saucen erfordert.

311. Weiße Magnonaisesauce.

Bereitet man wie vorige, nur daß das Grüne wegbleibt, und ein halber Schoppen noch laufender Aspik mehr genommen wird.

312. Geschwungene Magnonaisesauce.

Ein Schoppen noch laufender Aspik (Nr. 1248), das nöthige Salz, etwas weißer Pfeffer, ein halber Schoppen feinstes Oel und ein Viertelschoppen Estragonessig wird in einer Schüssel an einem kalten Ort, im Sommer wo möglich auf Eis, mit der Schneeruthe geschwungen, bis das Ganze weiß und schaumig geworden. — Gibt man über kalte Fische, Geflügel &c.

313. Magnonaisesauce ohne Aspik.

Drei Eigelb werden in einem Geschirr sechs Minuten gut gerührt, und alsdann ein schwacher halber Schoppen feines Oel langsam, unter immerwährendem halbstündigen Rühren nach einer Seite, darangegossen, so daß es dick wie Butter aussieht. Nun kommen vier bis sechs Eßlöffel scharfer Essig (besser Estragonessig),

Salz und Pfeffer (wo möglich weißer) daran, und es wird das Ganze noch gut gerührt. — Mit dieser kräftigen Sauce überzieht man dieselben Gegenstände, welche bei Nr. 310 bemerkt.

314. Florentiner Sauce.

Petersilienkraut, Körbel, Estragon, Pimpinelle, junges Selleriekraut und Schnittlauch, je eine gute Handvoll, wird in schwachgesalzenem Wasser schnell weichgekocht, in kaltem Wasser dann abgekühlt, fest ausgedrückt, im Mörser fein gestoßen, nebst zwölf kleinen, zuvor in Wein eingeweichten Löffelbisquit durch ein Sieb getrieben, und das Durchgetriebene sodann mit einigen Eßlöffeln feinem Oel, Salz, Zitronensaft und kalter Fleischbrühe zur Saucendicke angerührt. — Dient zu blauabgesottenem Karpfen oder zu gebratenem Rindfleisch.

315. Sardellensauce.

Sechs Loth gewaschene, ausgegrätete Sardellen werden verschnitten, und mit vier hartgekochten Eigelb im Mörser fein gestoßen, dieß dann durch's Sieb getrieben, mit Essig und Oel, ein wenig Salz und Pfeffer und einem kleinem Eßlöffel Senf zur gehörigen Saucendicke abgerührt, und zu kaltem Fleisch aufgestellt.

316. Häringssauce mit Schnittlauch.

Ein Häring (Milchner) wird gewaschen, abgehäutet, ausgegrätet, und mit der Milch und vier hartgekochten Eigelb fein gewiegt, dieß mit zwei Eßlöffel Kapern, Essig und Oel, Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel feingeschnittenem Schnittlauch und einem Eßlöffel Senf zur gehörigen Saucendicke abgerührt, und dann zu kalten Platten, wie Fischen ꝛc., gegeben.

317. Häringssauce mit kaltem Braten.

Ein nach voriger Nummer hergerichteter Häring (Milchner) wird fein gewiegt, ebenso ein halb Pfund kalter Braten, beides in die Salatschüssel gegeben, sowie ein feingewiegter halber Apfel, ein Loth Kapern, eine halbe geriebene Zwiebel und ein Eßlöffel feingeschnittene rothe Rüben, und Alles untereinandergemengt. Unterdessen wird die Häringsmilch mit zwei Eigelb fein gewiegt, und mit Essig, ziemlich viel feinem Salatöl und einem Eßlöffel feinem Senf abgerührt, dieß nun in die Salatschüssel gegossen, und das Ganze gut untereinandergemacht.

318. Kartoffelsauce mit Häring.

Es werden Kartoffeln gesotten, geschält und sofort durch's Sieb getrieben, unterdeß ein gewaschener Häring abgehäutet, aus-

gegrätet, verschnitten, und im Mörser mit zwei hartgekochten Eigelb fein gestoßen, nun herausgenommen, ein Schöpflöffelvoll von den Kartoffeln dazugethan, und dieses mit Essig, Oel, etwas warmer Fleischbrühe, Salz und Pfeffer angerührt. — Man kann auch die gesottenen Kartoffeln erkalten lassen, dann reiben, und mit in Würfel geschnittenem Häring, dann Essig, Oel, Salz, Pfeffer und etwas warmer Fleischbrühe anmachen. — Je nachdem der Essig scharf ist, wird mehr oder weniger Fleischbrühe genommen.

319. Kartoffelsauce mit Sardellen.

Frisch gesottene Kartoffeln werden geschält, und gleich heiß durch's Sieb gedrückt oder im Mörser gestoßen, vier Sardellen gewaschen, ausgegrätet und in feine Würfel geschnitten, und eine halbe Zwiebel ebenfalls fein geschnitten. Nun wird ein Schöpflöffelvoll von den Kartoffeln, die Sardellen und die Zwiebeln mit Essig, Oel, Salz, etwas Pfeffer und weniger warmer Fleischbrühe in einer Salatschüssel untereinandergemacht, bergartig mit einem Löffel glattgestrichen, und das Gelbe eines hartgesottenen Eies durch ein Sieb mit einem Löffel über das Ganze durchgedrückt, so daß es völlig damit bedeckt ist.

Anmerkung. Diese wie die vorige Sauce wird meist zu Rindfleisch servirt.

320. Meerrettig mit Zucker.

Den geriebenen und auf dem Schneidbrett noch feingewiegten Meerrettig begießt man mit Himbeer- oder in dessen Ermangelung mit gutem Weinessig, thut in letzterm Fall einen Eßlöffel gestoßenen Zucker und etwas Salz und Pfeffer darein, und macht Alles dann gut durcheinander. — Ist besonders zu warmem Schweinefleisch zu empfehlen.

321. Meerrettig mit Essig und Oel.

Der Meerettig wird gerieben und verwiegt wie vorhergehender, dann mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht, und vor dem Auftragen mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

322. Geriebener Rettig.

Die schwarzen Rettige eignen sich hiezu am besten. Nachdem alles Schwarze rein abgeschabt ist, werden die Rettige am Reibeisen gerieben, und mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel untereinandergemengt. — Sollte der Rettig vor dem Anmachen zu viel Saft gezogen haben, so schüttet man letzteren ab.

323. Remuladesauce.

Man nimmt Oel, Essig, einen Eßlöffel Senf, drei hartgesottene, feingehackte Eigelb, etwas Pfeffer, zwei Eßlöffel ein wenig

verwiegte Kapern nebst dem gehörigen Salz, und rührt Alles wohl untereinander. — Diese Sauce wird gewöhnlich zu Fischen, kaltem Fleisch u. drgl. gegeben.

c. Süße Saucen.

Vorbemerkung. Bei jenen der nachfolgenden Saucen, welche mit Eiern bereitet sind, ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß sie nach dem Hinzugeben der Eier nicht mehr zum Kochen kommen, durch nochmaliges Kochen würden sie gerinnen. Ein Zeichen, daß sie fertig sind, wenn der hineingetauchte Finger sehr stark brennt. Man nimmt sie nun vom Feuer, rührt sie noch einigemal um, gießt sie nach Belieben durch's Sieb, und verwendet sie sofort.

324. Milchsauce mit Zitronen.

Man verwendet hiezu drei Schoppen Milch oder Rahm, sechs Loth an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, einen kleinen Eßlöffel Mehl, am besten Kartoffelmehl (Nr. 2020), fünf Eigelb und einige Körnchen Salz. Nachdem das Mehl in einer messingenen Pfanne mit weniger kalter Milch glatt angerührt ist, gibt man die Eigelb nebst dem Zucker dazu, füllt mit der übrigen Milch auf, und bringt das Ganze auf's Feuer, wo man die Sauce unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen oder Kochlöffel heiß werden aber nicht kochen läßt, und hernach durch ein Sieb anrichtet. — Statt den Zucker an der Zitrone abreiben, kann man auch nur eine Zitronenschale beifügen.

325. Vanillesauce.

Eine halbe Maß gute Milch wird in einem Stückchen Vanille eine Viertelstunde bedeckt langsam gekocht, und dann eine Viertelstunde zugedeckt bei Seite gestellt. Nun rührt man einen Eßlöffel Mehl mit einem Schoppen kalter Milch glatt an, gibt fünf Eigelb und einige Körnchen Salz dazu, und fügt die etwas erkaltete Vanillemilch bei. Hernach wird die Sauce, mit Zucker versüßt, aufs Feuer genommen, unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen bereits kochend gemacht, und dann, nach Belieben durch ein Sieb, angerichtet.

326. Zimmetsauce.

Bereitet man wie vorige, nur wird, statt Vanille, ein fingerlanges Stückchen Zimmt oder ein halber Kaffeelöffel gestoßener Zimmt mit der Milch gekocht.

327. Mandelsauce.

Vier Loth süße und sechs Stück bittere, abgezogene Mandeln werden mit Milch fein gestoßen, und in einer starken halben Maß guter Milch

einigemal durchgekocht, dieß eine Viertelstunde bei Seite gestellt, und dann durch ein Sieb gegossen. Die andern Zuthaten und die übrige Behandlung wie bei Nr. 325.

328. Sauce von Thee, Orangenblüte und Lorbeer.

In eine halbe Maß gute Milch wird so viel Thee gegeben, als man zwischen drei Finger nehmen kann, dann sechs bis acht Orangenblüten und ein halbes Lorbeerblatt beigefügt, und das Ganze zusammen einigemal aufgekocht und bedeckt bei Seite gestellt. Das übrige Verfahren ist ganz wie bei der Vanillesauce (Nr. 325).

329. Chocoladesauce.

Sechs Loth zerbröckelte Chocolade wird mit einem Schoppen Milch unter fortwährendem Rühren gut verkocht, und nun noch ein Schoppen Milch dazugegossen. Hat dieß zusammen aufgekocht, so wird es eine Viertelstunde bei Seite gestellt, währenddem ein Eßlöffel Mehl mit einem schwachen Schoppen kalter Milch und nach Belieben zwei Eigelb glatt abgerührt, die Chocolade dann darangegossen, und die Sauce nach Nr. 325 beendet. Sollte sie zu dick sein, so wird mit warmer Milch oder warmem Rahm nachgeholfen.

Anmerkung. Alle diese Milchsaucen können zu jeder warmen und kalten Mehlspeise und Backerei ebensogut kalt gegeben werden, wo man dann einige Eigelb mehr dazunimmt und sie nun Creme heißen.

330. Krebssauce.

Ein Eßlöffel Mehl wird mit etwas kalter Milch und vier Eigelb glatt angerührt, und noch so viel Milch dazugegossen, daß es im Ganzen drei Schoppen ausmacht, dieß auf's Feuer gesetzt, mit Zucker versüßt, ein klein wenig Salz und zwei Loth Krebsbutter dareingethan, die Sauce unter fortwährendem Rühren mit dem Schneebesen kochend heiß gemacht, und dann, nach Belieben durch's Sieb, angerichtet.

331. Kalte Rahmsauce.

Drei Schoppen Rahm wird mit vier Loth Zucker und einem Stengelchen Vanille aufgekocht, und zugedeckt eine Viertelstunde bei Seite gestellt, dann zwei Eigelb mit einem Eßlöffel kalter Milch und einem Eßlöffel Mehl verrührt, und die abgekochte Vanillemilch daran gegossen. Die Sauce wird nun durch ein Sieb wieder zurück in's Kastrol geschüttet, mit dem gehörigen Zucker versüßt, unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen noch heiß gemacht, hierauf bei Seite gestellt und nach gänzlichem Erkalten

ein kleiner Teller Schlagrahm (Nr. 1359) daruntergemischt. — Gibt man zu kalten Mehlspeisen u. drgl.

332. Weiße Weinsauce.

Zwei kleine Kochlöffel Mehl werden mit einem halben Schoppen Wasser und vier Eigelb glatt angerührt, und eine halbe Maß Wein darangegossen, dieß nun mit dem gehörigen Zucker, Zitronenschale, zwei Loth Butter und einem Stückchen Zimmt auf's Feuer gesetzt, und unter fortwährendem Rühren aufgekocht. In der Regel mischt man noch vier zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, dann muß man aber einen Schoppen Wein mehr nehmen. — Diese Sauce wird gewöhnlich über Puddings angerichtet. Doch kann sie auch kalt zu jedem beliebigen Backwerk gegeben werden.

333. Weinsauce auf englische Art.

Zu zwei Eßlöffel feinem Mehl gebe man vier Loth Zucker, vier Loth Butter, einige Körnchen Salz und etwas Muskatnuß, rühre dieß mit einem halben Schoppen frischem Wasser nach und nach glatt, gebe ebensoviel Madera und einen Schoppen andern guten alten Wein dazu, und rühre das Ganze nun auf dem Feuer zu einer dicken Sauce ab, die gleich der Buttersauce (Nr. 282) nicht kochen, sondern nur kochend heiß werden darf.

334. Geschlagener Weinschaum. Chaudeau.

Zwei ganze Eier und sechs Eigelb, acht Loth an einer Zitrone abgeriebener Zucker, zwei Schoppen weißer alter Wein und der Saft einer halben Zitrone wird auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis sich ein zarter, dicker Schaum bildet und die Sauce aufsteigen will, worauf dieselbe vom Feuer genommen, und noch eine Zeitlang geschlagen wird. Wenn sich auf der Oberfläche des Schaums schmale, wie Oel aussehende Streifen zeigen, kann man annehmen, daß die Sauce fertig ist. — Der Geschmack wird sehr erhöht, wenn man einen Eßlöffel Rum oder feinen Liqueur dareingibt.

335. Wein-Chocoladesauce.

Sechs Loth gebröckelte, oder, besser, geriebene Chocolade wird mit einem halben Schoppen Wasser verkocht und verrührt, und hierauf eine halbe Maß Wein dazugeben. Ist dieß zusammen aufgekocht, so wird es eine Viertelstunde bei Seite gestellt, währenddem ein Eßlöffel Mehl mit einigen Eßlöffeln Wasser und vier Eigelb glatt abgerührt, und Obiges dann darangegossen. Die Sauce wird nun durch ein Sieb wieder zurück in das Kastrol oder die Pfanne geschüttet, gehörig mit Zucker versüßt, unter fortwährendem Rühren

mit dem Schneebesen kochend heiß gemacht, und dann sofort angerichtet.

336. Rosinensauce.

In vier Loth Butter wird ein kleiner Kochlöffel Mehl langsam dunkelbraun geröstet, dieß mit einem Schoppen Wasser glatt abgerührt, drei Schoppen Wein darangegossen, und vier bis sechs Loth gewaschene kleine Weinbeeren (Rosinen), ein Stückchen verbröckelter Zimmt, eine Zitronenschale und zur Genüge Zucker dazugegeben. Nach mehrmaligem Aufkochen richtet man die Sauce an. — Eignet sich hauptsächlich zu Mehlspeisen, die aus dem Schmalz oder im Ofen gebacken sind.

337. Kirschen- oder Weichselsauce.

Man steint ein Pfund frische schwarze Kirschen oder Weichseln aus, stößt die Kerne in einem Mörser, und gibt dann das Fleischige dazu, indem man den vom Aussteinen vorhandenen Saft zurückläßt. Alsdann wird der zurückgelassene Saft sammt Allem in einem Kastrol mit einem Stückchen Zimmt, Zitronenschale, zwei Schoppen Wasser und einem verschnittenen Milch- oder anderem Weißbrod auf's Feuer gesetzt, das Ganze eine Stunde langsam gekocht, hernach durch ein Sieb getrieben, mit zwei Schoppen altem (am besten rothem) Wein und einem Gläschen Wasser verdünnt, nach Bedarf mit Zucker versüßt, zwei bis drei Loth Butter dazugegeben, und solches unter fortwährendem Rühren heiß, doch nicht kochend gemacht. Sollte die Sauce zu dick sein, so wird mit Wein nachgeholfen. — Ein Eßlöffel Kirschwasser und der Saft einer halben Zitrone vor dem Anrichten daruntergegeben, erhöht den Geschmack dieser Sauce bedeutend.

338. Sauce von getrockneten Kirschen oder Weichseln.

Ein Pfund getrocknete Kirschen oder Weichseln werden in einem Mörser fein gestoßen, dann in ein Kastrol gegeben, und so viel Wasser beigefügt, daß es über die Kirschen &c. hinsteht, welche nun nebst einem verschnittenen Milchbrod oder einer Semmel und einem Stückchen Zimmt eine gute Stunde kochen sollen; nöthigenfalls wird während dieser Zeit etwas Wasser beigegossen. Sind die Kirschen &c. jetzt durchgehends weich, so werden sie durch ein Sieb getrieben, das Durchgetriebene mit Wein gehörig verdünnt, alsdann nochmals auf's Feuer genommen, ein Stückchen Butter und der erforderliche Zucker sowie etwas Zitronensaft dazugegeben, und die Sauce unter fortwährendem Aufziehen mit dem Schöpflöffel noch kochend heiß gemacht.

339. Hagebuttensauce.

Ein Viertelpfund frische oder getrocknete Hagebutten werden mit drei Schoppen Wasser, für einen Kreuzer Semmelschnitten und etwas Zimmt und Zitronenschale zwei Stunden dick und weich gekocht, dieß dann durch ein Sieb getrieben, mit zwei Schoppen Wein und einem Glas Wasser verdünnt, mit Zucker versüßt, und die Sauce nach Nr. 337 beendet, nur bleibt das Kirschwasser fort.

340. Aprikosensauce.

Acht schöne Aprikosen werden ausgesteint, und mit einem Glas Wasser und zwei Scheiben abgeschältem Weiß- oder Milchbrod zugedeckt weich gedünstet, alsdann damit durch's Sieb getrieben, das Durchgetriebene gehörig mit Wein verdünnt, und mit Zucker versüßt. Im Uebrigen bereitet man die Sauce nach Nr. 337, nur verwendet man kein Kirschwasser und keinen Zitronensaft. Die aus den aufgeklopften Steinen gewonnenen Kerne werden abgebrüht und abgezogen, und dann mandelartig länglich geschnitten in die Sauce gethan.

341. Pfirsichsauce.

Bereitet man wie vorige, nur wird zwei Eßlöffel Kirschwasser dazugenommen, und die Kerne bleiben weg.

Anmerkung. Diese zwei Saucen werden gewöhnlich zu aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen, Puddings u. dgl., auch zu gebratenem Wildpret verwendet.

342. Aepfelsauce.

Sechs gute Kochäpfel werden abgeschält, vom Kernhaus befreit, in dünne Scheiben geschnitten, und mit zwei Schoppen Wein, etwas Wasser, einem Stengelchen Zimmt und zwei Semmelscheiben zugedeckt weichgekocht, dieß dann durch's Sieb getrieben, nach Bedarf mit Wein verdünnt, mit Zucker versüßt, und die Sauce nach Nr. 337 beendet, nur verwendet man statt Kirschwasser einen Eßlöffel Rum. — Gibt man zu Mehlspeisen, auch zu Schweinefleisch, namentlich aber zu Cotelettes.

343. Zwetschgensauce.

Zwanzig abgeschälte, ausgesteinte Zwetschgen werden mit zwei Semmelscheiben, einem Gläschen Wasser, einer Zitronenschale und einem Stengelchen Zimmt zugedeckt weichgedämpft. Im Uebrigen wird die Sauce wie vorige bereitet, nur kommt weder Kirschwasser, noch Rum, noch Zitronensaft dazu. — Verwendung wie bei voriger.

344. Stachelbeersauce.

Eine Maß schöne, reife Stachelbeeren werden mit zwei Loth Butter, zwei Eßlöffel geriebenem Weißbrod und einem Gläschen Wasser weichgedämpft, dann durch's Sieb getrieben, und mit Wein verdünnt und Zucker versüßt, nochmals aufgekocht. — Diese Sauce gibt man hauptsächlich zu Wildpret, Kalbs- und Schweinebraten.

345. Hagebuttenmarmeladesauce.

Vier Eßlöffel Hagebuttenmarmelade wird, mit einem Schoppen Wasser und ebensoviel altem guten Wein verdünnt, aufs' Feuer gesetzt und heiß gemacht, nach Belieben auch noch mit Zucker versüßt, und alsdann die Sauce zu Mehlspeisen aller Art, auch zu Roth- und Schwarzwildpret gegeben, in welch' letzterem Fall sie aber dicker sein muß.

Anmerkung. Auf gleiche Weise kann aus jeder Obstmarmelade eine Sauce bereitet werden, welche Saucen man dann, nachdem sie verdünnt und versüßt sind, ohne sie kochen zu lassen, zu kalten und warmen Mehlspeisen gibt.

Ueber das Warmhalten der Saucen. Hiezu dient folgende Vorrichtung: Man gießt in eine Bratpfanne mit ziemlich hohen Wänden, oder in ein anderes passendes Geschirr, so viel heißes Wasser, daß die fertigen Saucen, welche in ein etwas hohes Kastrol oder ein anderes hohes Geschirr gegeben werden, bis zur Hälfte darin stehen können. Die Pfanne wird alsdann bedeckt an einen Platz auf dem Herd hingestellt, wo das Wasser siedend heiß bleibt, aber nicht kochen kann, die Saucen hineingesetzt, und bis zum Gebrauch gut bedeckt darin stehen gelassen. Vor dem Anrichten rührt man sie noch einigemal gut untereinander.

Gemüse.

346. Gesottene Kartoffeln.

Reingewaschene, unbeschädigte, möglichst gleichgroße Kartoffeln werden in einen Topf oder einer Pfanne mit so viel Wasser, daß es über die Hälfte an derselben heraufgeht, auf's Feuer gesetzt, mit einem passenden Deckel zugedeckt, und schnell gekocht. Sind sie weich, so gießt man das Wasser ab, läßt sie noch einige Minuten zugedeckt im Dampf stehen, und gibt sie dann mit süßer Butter zu Tisch. — Werden öfters auch mit Salz und Kümmel abgekocht. — Bei einem feinern Tisch belegt man die Platte, auf welche sie angerichtet werden, mit einer Serviette, richtet die Kartoffeln darein an, und überschlägt sie mit derselben.

347. Kartoffeln in Dunst gekocht.

Hiezu hat man an vielen Orten eigene Vorrichtungen von Blech; wo diese fehlen, werden die gewaschenen Kartoffeln in einen irdenen Topf genommen, mit einem Kastroldeckel, der keinen Knopf hat, oder einem sonstigen derartigen Deckel bedeckt, und umgekehrt, d. h. umgestürzt, in einen Brat- oder Backofen oder ein Bratrohr, auch auf eine heiße Herdplatte, unter der das Feuer unterhalten wird, gebracht, und zwar in der Art, daß sie unter dem Hafen und demnach von ihm bedeckt sind, dann der Deckel hervorgezogen, und die Kartoffeln bei guter Hitze eine Stunde gedämpft, hernach der Deckel wieder unterschoben, der Hafen umgekehrt, und die Kartoffeln angerichtet. — Ist kein Deckel ohne Knopf vorräthig, so kann man auch einen gewöhnlichen irdenen Deckel mit einem Knopf verwenden. Dieser Deckel wird dann verkehrt auf den Topf gedeckt, und beim Umstürzen daruntergelassen. Beim Anrichten zieht man den Hafen mit der einen Hand hervor, mit der andern wird der Deckel mittelst eines Tuches gehalten, und das Ganze nun umgestürzt.

348. Kartoffeln mit Einmachsauce.

Gewaschene Kartoffeln werden geschält, und in kleinere Stücke geschnitten. Nun zerläßt man in einem Kastrol vier bis sechs Loth Butter oder sonstiges gutes Fett, dünstet darin zwei Eßlöffel geschnittene Zwiebeln, gibt zwei Kochlöffel Mehl und die Kartoffeln darein, rührt es einigemal um, füllt mit guter Fleischbrühe auf, läßt das Ganze, nachdem noch Salz und Muskatnuß dazugethan, zugedeckt langsam weichkochen, und gibt inzwischen noch zwei Eßlöffel feingeschnittene Petersilie dazu. Die Sauce darf nicht zu kurz eingekocht sein. — Werden gewöhnlich zum Rindfleisch servirt.

349. Kartoffeln mit Knoblauch.

Die Kartoffeln werden gesotten, geschält, und nach einigem Erkalten in Scheiben geschnitten, dann in vier Loth zerlassener Butter oder gutem Fett zwei kleine Kochlöffel Mehl weiß geröstet, eine feinzerdrückte Knoblauchzehe dazugegeben und noch einige Minuten darin gedämpft, nun mit Fleischbrühe glatt angerührt und nach Bedarf damit aufgefüllt, die geschnittenen Kartoffeln nebst Salz und Muskatnuß hineingethan, und das Ganze noch eine Viertelstunde gekocht.

350. Saure Kartoffeln.

In vier Loth Fett werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, dann zwei Eßlöffel Zwiebeln dareingegeben und so lange damit

umgerührt, bis die Zwiebeln gelb und das Mehl braun ist, hernach mit Fleischbrühe glatt abgerührt, und etwas Essig, Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt und Zitronenschale dazugethan. Hat diese Sauce einige Zeit langsam gekocht, so wird sie durchgeschüttet, wieder auf's Feuer gebracht, und man kocht dann die gesottenen, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln eine Viertelstunde darin auf. — Man kann auch die Kartoffeln in die Sauce geben, **ohne** letztere vorher durchzuschütten. Eben so gut können sie **roh** in Scheiben geschnitten darin weichgekocht werden.

351. Geschwungene Kartoffeln mit Petersilie.

Die frischgesottenen Kartoffeln werden geschält, nach einigem Erkalten in Scheiben geschnitten, mit einem Viertelpfund Butter in einem passenden Geschirr auf's Feuer gesetzt, und nachdem Salz, Pfeffer und zwei Eßlöffel feingewiegte Petersilie darangethan, zugedeckt langsam durchwärmt, dann etlichemal übereinandergeschwungen, und angerichtet.

352. Geröstete Kartoffeln.

Die gesottenen Kartoffeln werden abgeschält, und nach Erkalten in Scheiben geschnitten. Nun macht man in einer Bratpfanne ein Stückchen gutes Fett heiß, dämpft einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln darin, gibt die Kartoffeln nebst Pfeffer und Salz hinein, röstet solche unter öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen schön gelb, und gibt sie gleich heiß zu Tisch. — Viele lieben **Kümmel** hieran, welcher dann statt des Pfeffers genommen wird.

353. Geriebene Kartoffeln geröstet.

Gänzlich erkaltete gesottene Kartoffeln werden gerieben, und nun ein Stück gutes Fett in einer Pfanne heiß gemacht, worein ein Eßlöffel geschnittene Zwiebeln, nebst Salz und Pfeffer die geriebenen Kartoffeln kommen. Man kehrt dieselben öfters mit dem Backschäufelchen um, bis sie eine gelbe Kruste haben, hernach werden einige verklopfte Eier darübergegeben, Alles noch kurze Zeit unter öfterem Umkehren geröstet, eine Platte darübergedeckt, die Kartoffeln darauf umgestürzt und dann zu Rindfleisch, Kalbscotelettes, Kalbsschnitzchen &c. servirt. — Die Eier können auch **wegbleiben**, und es wird dann vor dem Umstürzen an den Seiten etwas **Butter** in die Pfanne gegeben, wodurch die Kartoffeln besser herauszustürzen und auch zu einem schönern Kuchen zu braten sind.

354. Kartoffeln mit Speck und Eiern.

Sechs Loth feingewürfelter Speck wird nebst einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln geröstet, bis diese hellgelb geworden, dann kommen gesottene, in Scheiben geschnittene, mit Salz und Pfeffer gewürzte Kartoffeln dazu. Solche röstet man schön gelb, gibt ein paar abgeklopfte Eier darüber, wendet das Ganze einigemal schnell um, damit die Eier nicht zu hart werden, und richtet dann wie in voriger Nummer beschrieben an. — Ist der Speck gesalzen, so darf nicht mehr viel Salz an dieses Gericht kommen.

355. Gebackene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält und in gleiche Scheiben oder Schnitze geschnitten, auch in der Größe einer Nuß rund gedreht, dann noch einmal gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, und in schwimmendem heißen Schmalz schön gelb und rösch gebacken, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt, mit Salz besprengt, auf die Platte anrichtet, und mit gebackener Petersilie (Nr. 2014) garnirt.

Anmerkung. Diese und die folgenden Kartoffeln schmecken besonders gut zu Ragout und gebratenem Fleisch.

356. Gebackene Kartoffeln auf andere Art.

In ein weites, flaches Kastrol wird ein Stück Butter gegeben, und darin roh geschälte, in der Größe einer Nuß rund gedrehte Kartoffeln nebeneinandergelegt. Diese werden mit Salz und wenigem Peffer bestreut, und im Ofen oder auf der heißen Herdplatte bedeckt gedünstet Nach einer Viertelstunde nimmt man den Deckel ab, wendet die Kartoffeln behutsam um, und bäckt sie sodann fertig, ohne sie mehr zu bedecken.

357. Glacirte Kartoffeln.

Dazu gehören runde, weiße Kartoffeln. Diese werden in Salzwasser abgekocht, geschält, nach Erkalten mittelst eines Messers oder Kartoffelausstechers gleichrund gedreht, und sodann in zerlassener Butter mit Salz und Pfeffer unter fortwährendem Umrütteln gelblich gebraten. Nun gießt man etwas Bratenbrühe darüber, wodurch sie eine schön braungelbe Farbe annehmen, schwingt sie noch einigemal um, und gibt sie als Garnirung um gebratenes Fleisch.

358. Kartoffelbrei oder Kartoffelpüree.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in Schnitze oder Scheiben geschnitten, gewaschen, und in so viel gesalzenem Wasser, daß es zur

Hälfte an ihnen heraufgeht, und vier Loth Buter fest zugedeckt langsam weich und kurz eingekocht, hernach ganz fein verrührt. Nun bringt man sie nebst weitern vier Loth Butter, dann Salz und weißem Pfeffer wieder in das Kastrol zurück, verdünnt sie mit wenigem heißen Wasser, läßt sie unter beständigem Umrühren einigemal aufkochen, richtet das Püree an, und trägt es sogleich auf. — Feiner wird dasselbe, wenn man es vor dem Anrichten durch ein Sieb treibt. — Gewöhnlich werden feingeschnittene Zwiebeln in Butter oder heißem Fett gelb geröstet, und das Püree vor dem Auftragen damit abgeschmälzt, in welchem Falle die zweiten vier Loth Butter beim Kochen wegbleiben. Kocht man es mit Fleischbrühe, so fällt die Butter beim Kochen ganz weg, das Abschmälzen mit Butter und Zwiebeln bleibt jedoch dasselbe. — Man kann auch, wenn die Kartoffelschnitze weichgekocht sind, dieselben sogleich mit dem Schaumlöffel auf die Platte anrichten, und mit in Butter gerösteten Zwiebeln abschmälzen.

359. Kartoffelpüree mit Milch.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in feine Blätter geschnitten, gewaschen, mit so viel Milch, daß sie zur Hälfte an denselben heraufgeht, auf schwaches Feuer gesetzt, und weichgedämpft. Nun werden sie fein verrührt oder durch's Sieb getrieben, hernach in das Kastrol zurückgebracht, etwas Salz, weißer Pfeffer und ein Viertelpfund Butter darangethan, und mit guter kochender Milch oder Rahm unter beständigem Umrühren auf langsamem Feuer zur gehörigen Musdicke aufgefüllt. Nachdem das Püree dann einmal aufgekocht hat, richtet man es an, und gibt es augenblicklich zu Tisch. — Eignet sich vorzüglich zu Cotelettes und gebratenem Fleisch. — Bei diesem Gericht muß sehr acht gegeben werden, daß es nicht anbrennt. — Das Bessere ist, die Milch nach und nach zuzugeben, als gleich alle auf einmal, weil in letzterem Falle leicht Ueberlaufen entsteht.

360. Gestürzte Kartoffeln.

Man schält mittelgroße, gute, rohe Kartoffeln, und schneidet sie in halbfingerdicke Scheiben. Nun wird ein Auflaufblech oder anderes rundes Geschirr messerrückendick mit Butter bestrichen, Boden und Wände mit schneckenförmig übereinandergestellten Kartoffeln belegt, und die übrigen in die Mitte fest eingedrückt, inzwischen jedoch mit etwas Salz und Pfeffer bestreut. Nachdem dann obenauf ein gutes Stück Butter geschnitten, bäckt man

die Kartoffeln, fest zugedeckt, eine gute Stunde in nicht zu heißem Ofen, läßt sie hernach bedeckt einige Minuten stehen, stürzt sie nun auf eine Platte um, und trägt sie auf.

361. Gestürzte Kartoffeln mit Püree.

Die Kartoffeln werden gesotten, geschält, und ein kleiner Theil in gleichmäßige Scheiben geschnitten und leicht gesalzen, die übrigen so heiß als möglich durch ein Sieb gedrückt, und mit vier Eiern, etwas Salz, ein wenig Pfeffer und einem halben Schoppen saurem Rahm gut abgerührt. Nun bestreicht man ein Auflaufblech dick mit Butter, belegt Boden und Wände schneckenartig übereinander mit den feingeschnittenen Kartoffelscheiben, gießt in die Mitte die abgerührte Masse, schneidet zwei Loth Butter darauf, und bäckt das Ganze im Backofen oder nicht zu heißem Rohr, bis obenüber sich eine schöne gelbe Farbe zeigt, was in ungefähr einer Stunde der Fall sein wird. Es wird dann umgestürzt und aufgetragen.

362. Gestürztes Kartoffelpüree.

Geschälte rohe Kartoffeln werden fein blätterig geschnitten, mit so viel Fleischbrühe oder Wasser, daß es zur Halfte an ihnen heraufgeht, gut weichgekocht, und alsdann mit einem Stückchen Butter, etwas Salz und wenigem Pfeffer gut und zart zu einem etwas dicken Mus verrührt. Dieß wird nun in kleine mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Förmchen gefüllt, damit etwas auf einem Tuche aufgestoßen, auf daß es sich gut setze, dann im Ofen noch heiß gemacht, und beim Anrichten umgestürzt. — Man gibt es zu jeder Art Fleisch.

363. Kartoffeln mit Bechamelle von saurem Rahm.

Man schneide in der Schale abgekochte, geschälte Kartoffeln in Scheiben, vier Loth ausgegrätete Sardellen in kleine Stückchen, und vier hartgekochte Eier ebenfalls in Scheiben, gebe nun eine Lage Kartoffeln nebst Salz und Pfeffer in eine starke, tiefe Porzellanschüssel, darauf etwas von den Sardellen und Eiern, wiederhole dieß abwechselnd so lange, bis die Schüssel voll ist, und schneide dann vier Loth Butter darüber. Unterdeß rühre man einen Kochlöffel Mehl, ein Ei und zwei Eigelb mit Salz, wenigem Pfeffer und einem schwachen Schoppen saurem Rahm glatt an, lasse dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren dicklich werden oder bereits an's Kochen kommen, übergieße sodann mit dieser Bechamelle das Ganze, und backe es schön gelb in nicht zu heißem Ofen. —

Statt in einer Porzellanschüssel kann man dieses Gericht auch in einem butterbestrichenen Auflaufblech zubereiten und zu Tisch geben.

364. Kartoffeln mit Käs.

Frischgesottene Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, dann ein Auflaufblech oder ein anderes passendes Geschirr, das die Ofenhitze verträgt, mit Butter dick ausgestrichen, eine Lage von obigen Kartoffeln, etwas Salz und wenige feingeschnittene Zwiebeln dareingegeben, und darauf ein Eßlöffel geriebener Parmesankäs gestreut. Nachdem noch zwei solche Lagen hineingekommen, wird die Form voll sein. Nun wird auf das Eingefüllte dick Butter geschnitten, solches noch mit Parmesankäs bestreut, und alsdann in den ziemlich heißen Ofen gestellt, bis die Kartoffeln obenüber eine schön gelbliche Farbe gewonnen haben. Zu beachten ist, daß sie nicht zu lange braten, es ginge sonst ihr feiner Geschmack verloren. — Statt Parmesankäs kann auch guter, feiner Emmenthaler genommen werden, wovon man dann sechs Loth verwendet, also etwas mehr als vom Parmesankäs.

365. Gefüllte Kartoffeln.

Nicht sehr große, doch möglichst gleiche Kartoffeln werden rund geschält, oben und unten glattgeschnitten, gewaschen und mit einem scharfen Blechlöffel gleichmäßig ausgehöhlt, (doch so, daß die Wände nicht zu dünn werden,) dann mit Kalbfleischfarce (Nr. 1307) gefüllt, jede mit einem der abgeschnittenen Scheibchen zugedeckt, und so eine an die andere in ein flaches Kastrol gestellt. Hierin werden sie, bedeckt, mit guter, fetter Fleischbrühe langsam weichgedämpft, hernach mit einem Backschäufelchen behutsam angerichtet, und der zurück gebliebene Saft, mit etwas saurem Rahm oder in dessen Ermangelung mit Braten- und Fleischbrühe aufgelöst, durch ein Sieb daruntergegossen. — Die Kartoffeln können auch mit einer beliebigen andern Farce gefüllt werden, so an Fasttagen mit Fischfarce (Nr. 1312), wo man dann im Weitern, statt Fleischbrühe Wasser mit wenigem Salz und einem Stückchen Butter nimmt, und eine Butter- oder weiße Einmachsauce (Nr. 282, 276) dazugibt.

366. Gedünstete weiße Rüben.

Man wäscht und schält zarte weiße Rüben, schneidet sie zu halbfingerlangen Rübchen oder auch in halbfingerlange und halbfingerdicke Stengelchen, und dünstet diese in vier Loth gutem Fett oder Butter mit drei Eßlöffel Zucker und zugegossener Fleischbrühe

langsam weich. Währenddem wird in einem Stückchen Butter ein Kochlöffel Mehl hellbraun geröstet, solches mit Fleischbrühe und drei Eßlöffeln gebranntem Zucker (Nr. 1927) abgerührt, an die Rüben gegossen, und letztere noch eine Viertelstunde darin langsam gekocht. Ist gehörig Salz und Pfeffer daran und die Sauce dicklich eingekocht, so richtet man die Rüben auf die bestimmte Platte an, und servirt sie mit Bratwürstchen oder Schweins-Cotelettes. — Sollen keinen bittern Geschmack und beim Anrichten eine glänzend braune Farbe haben. Hat sich vor dem Anrichten Fett oben gesammelt, so wird es mit einem Löffel abgenommen, und dann noch etwas Fleischbrühe unter die Rüben gerührt.

367. Gedünstete weiße Rüben auf andere Art.

In ein Stück Butter oder gutes Fett gibt man zwei bis drei Eßlöffel Zucker, und läßt denselben darin gelb werden. Nun werden die wie oben hergerichteten und geschnittenen Rüben nebst ein bis zwei Schöpflöffel Fleischbrühe dazugegeben, und dieselben, jedoch nicht gänzlich, weichgedünstet. Sodann wird mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und die noch nöthige Fleischbrühe dazugegossen, Alles leicht untereinandergerührt, und die Rüben binnen einer halben Stunde vollends weichgekocht.

368. Weiße Rüben mit Kartoffeln.

Die Rüben werden gewaschen, geschält, beliebig geschnitten, und in so viel Fleischbrühe oder siedendem, leicht gesalzenen Wasser, daß es darüberhinsteht, bereits weichgekocht, worauf man halb so viel rohe, geschälte, in Scheiben oder feine Schnitze geschnittene Kartoffeln beifügt. Hieran kommt nun zwei Kochlöffel Mehl, in Fett lichtgelb geröstet und mit Fleischbrühe abgerührt, nebst Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Kümmel, und es wird dann das Ganze noch so lange gekocht, bis Rüben und Kartoffeln weich und kurz eingekocht sind, wobei man Acht geben muß, daß sie sich nicht ansetzen. — Besser wird dieses Gericht, wenn ein Stück Schweinefleisch mit den Rüben eingelegt und mitgekocht wird.

Anmerkung. Für gewöhnlichen Tisch werden die weißen Rüben auch ohne Kartoffeln auf diese Art gekocht.

369. Gelbe Rüben.

Junge gelbe Rüben werden geschabt, fein nudelartig geschnitten und gewaschen, dann in vier bis sechs Loth zergangenes Fett

gelegt, und zugedeckt eine halbe Stunde gedünstet, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe nachgießt. Hernach werden sie mit einem großen Anrichtlöffel weißer Einmachsauce (Nr. 276) übergossen oder mit einem bis zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, Salz, Muskatnuß, feingewiegter Petersilie, ein Eßlöffel Zucker und noch etwas Fleischbrühe darangegeben, und sie so vollends weichgedünstet. — Gibt man gewöhnlich mit Kalbs-Cotelettes oder gebackenen Kalbsmilchlein.

370. Gelbe Rüben mit Kartoffeln.

Die Rüben werden geschabt, beliebig geschnitten, gewaschen, so viel kochendes, leicht gesalzenes Wasser (besser Fleischbrühe) darangegeben, daß sie zur Hälfte davon bedeckt sind, und so bereits weich gekocht, dann gibt man einen Theil roh abgeschälte, ähnlich wie die Rüben geschnittene Kartoffeln dazu, und kocht sie damit vollends weich. Nun wird ein Schöpflöffel Fleischbrühe und zwei mit etwas Wasser glatt angerührte Kochlöffel Mehl zugegossen, und die Rüben damit gut untereinandergemengt und noch einigemal aufgekocht, worauf man sie anrichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln abschmälzt. — Besser wird dieses Gericht, wenn man sofort mit den Rüben einen Schweinsfuß einlegt und mitkocht.

371. Hochepot oder gemischtes Gemüse.

Gelbe und weiße Rüben schneidet man recht zierlich halbfingerlang rübenförmig, und dünstet sie mit Butter und Fleischbrühe in einem Kastrol halb weich. Dann wird mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe zugegossen, mit Muskatnuß, einem Löffel Zucker, Salz und Pfeffer gewürzt, und so die Rüben zugedeckt, unter Zugießen von weniger Fleischbrühe, vollends weich und kurz eingedünstet. Zuletzt häuft man sie in der Mitte der Schüssel bergartig auf, und belegt den Rand mit kleinen Cotelettes, oder zieht von gebratenen schweinenen Würstchen eine doppelte Schnecke darum.

372. Hochepot mit Ochsenschweif.

Man schneidet gelbe und weiße Rüben wie in vorhergehender Nummer angezeigt, sowie gute Kohlrabi in halbfingerdicke Scheiben, welche mit einem Ausstecher halbmondförmig ausgestochen oder in halbfingerdicke Stengel geschnitten werden. Dieß dünstet man zusammen mit Butter und fetter Fleischbrühe halb weich, gibt einen Anrichtlöffel weiße Einmachsauce (Nr. 276) nebst Salz,

Pfeffer und Muskatnuß daran, und läßt es langsam vollends weichkochen. Der in Gliedchen zerschnittene eingemachte, recht weich gekochte Ochsenschweif (Nr. 624) wird nun in die Mitte einer Platte übereinandergestellt, mit seiner Sauce begossen, und das Hochepot im Kranz darum angerichtet, — oder es wird das Hochepot auf die Platte angerichtet, und der zerschnittene Ochsenschweif hübsch um dasselbe herumgeordnet.

373. Hochepot in einer Butterpastete.

Das vorbeschriebene Gemüse wird in eine offene Butterpastete, (Nr. 593) hoch angerichtet, mit einem Schöpflöffel weißer Einmachsauce (Nr. 276) übergossen, und mit gebackenen Kalbsmilchlein belegt zu Tisch gegeben.

374. Bayerische Rüben.

Nachdem die schwarze Haut abgeschabt, die kleinen ganz gelassen, die größern etwas verschnitten sind, werden sie gewaschen, und mit zwei Eßlöffel Zucker, der in zerlassenem Fett braun geröstet wurde, unter öfterem Umschütteln und Zugießen von fetter Fleischbrühe langsam weichgedünstet, eine halbe Stunde vor dem Anrichten dann mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, untereinandergeschwungen, und kurz eingekocht. — Sie müssen beim Anrichten ein braun glänzendes Aussehen haben, und können nach Belieben in eine offene Butterpastete (Nr. 593) angerichtet und mit Schweinswürstchen oder Schweins-Cotelettes zu Tisch gegeben werden. — Statt mit Mehl einzustäuben, kann man von zwei Kochlöffel Mehl eine braune Einbrenn (Nr. 273) bereiten, und in dieser dann die Rüben vollends weich und kurz einkochen. — Sollten die Rüben nicht ganz jung sein, so müssen sie, statt gedünstet, in Salzwasser weichgekocht werden, dann wird, wie oben beschrieben, eine braune Einbrenn, Zucker, Salz und Pfeffer dazugegeben, und die Rüben damit fertiggekocht.

375. Schwarzwurzeln.

Man schabt die Wurzeln rein ab, so daß nichts Schwarzes daran bleibt, und legt solche, damit sie nicht braun werden, sogleich in ein Mehlwasser, (welches bereitet wird, indem man einen Kochlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt anrührt,) oder in Wasser, das mit ein wenig Essig vermischt ist. Die dickern werden nun gespalten, und dann alle in halbfingerdicke Stückchen geschnitten, rein gewaschen, und in siedendem Salzwasser weichgekocht. Hernach wird das Wasser davon abgegossen, und wenn sie in

einem Durchschlag rein abgelaufen sind, werden sie in eine tiefe Gemüsplatte oder in eine offene Butterpastete (Nr. 593) gelegt, mit Buttersauce (Nr. 282) übergossen, und mit ausgebackenen oder gewöhnlichen Bratwürstchen garnirt zu Tisch gegeben. — Man kann die Schwarzwurzeln auch, nachdem sie abgelaufen sind, in einer weißen Einmachsauce (Nr. 276) noch einigemal aufkochen, und dann wie oben anrichten. — Sowohl die Butter- wie die weiße Einmachsauce muß mit Zitronensaft pikant gemacht werden.

376. Schwarzwurzeln auf gewöhnliche Art.

Werden wie vorige hergerichtet und weichgekocht. Dann röstet man in vier Loth Butter zwei bis drei Kochlöffel Mehl, bis es aufsteigen will (es darf jedoch nicht gelb werden), worauf es mit Fleischbrühe glatt abgerührt, und mit einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel und Muskatnuß oder einer kleinen Messerspitze gestoßener Muskatblüte aufgekocht wird. In dieser Sauce kocht man die Schwarzwurzeln noch eine Viertelstunde, gibt dann noch etwas Zitronensaft daran, und servirt sie mit Bavesen, Cotelettes u. s. w.

377. Gebackene Schwarzwurzeln.

Nachdem man die gereinigten, in etwas längere Stückchen geschnittenen und nicht gespaltenen, in Salzwasser weichgekochten Schwarzwurzeln auf einem Sieb oder Tuch hat abtrocknen lassen, werden sie in Backteig von Bier oder Milch (Nr. 1324, 1325) getaucht und aus heißem Schmalz gebacken, dann auf die Platte aufgehäuft angerichtet, und als eigenes Gericht oder mit gebratenem Fleisch so warm als möglich aufgetragen. — Man verwendet hiezu nur die *schönsten* Schwarzwurzeln. Sehr hübsch sieht es, wenn sie auf der Platte in einer bauschigen Serviette liegen, und mit einer Handvoll gebackener Petersilie (Nr. 2014) überlegt sind.

378. Petersilie.

Man nimmt nur die stärksten Wurzeln nebst dem zarten Grünen. Nachdem Beides sauber gewaschen, werden erstere abgeschabt, gespalten und in halbfingerlange Stücke geschnitten, das Grüne von den gröbsten Stielen befreit, Beides dann in weniger, schon strudelnder, guter, fetter Fleischbrühe weich und kurz eingekocht, und mit etwas Muskatnuß gewürzt. — Kommt gewöhnlich mit dem Rindfleisch zu Tisch, und wird deßhalb meist schon damit gekocht; in letzterem Fall muß das Fleisch, bis man die Petersilie dazugibt, bereits weich sein.

379. Sellerie.

Die Sellerie werden geputzt, rein gewaschen und in Salz-

wasser halb weichgekocht, worauf man das Wasser davon abgießt, sie rund abschält, und scheiben- oder halbmondförmig schneidet. Nun werden sie in einem Kastrol mit ein paar Anrichtlöffeln leichter weißer Einmachsauce (Nr. 276), dann Salz und Muskatnuß unter öfterem Umschwingen vollends weichgekocht, und mit gebackenem Kalbshirn, gebackenen Kalbsfüßen u. drgl. zu Tisch gegeben.

380. Selleripüree.

Sechs große Sellerie werden rein geputzt, in Scheiben geschnitten und eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht, dieses dann abgegossen, die Sellerie noch reiner geputzt, und in einem Kastrol mit vier Loth Butter und zwei Eßlöffel Mehl einigemal umgeröstet. Alsdann füllt man mit drei Schoppen süßem Rahm auf, kocht unter anhaltendem Rühren Alles auf die Hälfte ein, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, und treibt es durch's Sieb, hernach macht man das Püree mit nußgroß Butter noch einmal heiß, richtet es an, und servirt es mit Schafcotelettes. — Kann auch ohne Rahm bereitet werden, in welchem Falle man dafür Fleischbrühe verwendet, und einen Eßlöffel Mehl und zwei Loth Butter mehr nimmt.

381. Gedünstete Kohlrabi.

Junge Kohlrabi werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, und mit etwas Fleischbrühe und einem kleinen Stückchen Butter langsam halb weichgedünstet. Währenddem wird ein kleiner Kochlöffel Mehl in zerlassener Butter weiß geröstet, dieß mit Fleischbrühe glatt abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, aufgekocht, und sodann an die Kohlrabi gegossen, um solche in dieser Sauce vollends weichzukochen. — Sie sollen wo möglich zugedeckt kochen, damit sie schön weiß bleiben. — Nach Belieben kann man sie, wenn das Kraut davon entfernt und sie geschält sind, in sechs bis acht Theile schneiden, und jeden dieser Theile dann halbmondartig formen. Auch wird öfters ein Eßlöffel Zucker mitgekocht. — Gibt man meistens zu gebratenem Rindfleisch, oder auch zu gesottenem, ferner mit Cotelettes, Würstchen u. drgl.

382. Gedünstete Kohlrabi auf feinere Art.

Wenn sie wie obige geschnitten oder geformt sind, werden die Kohlrabi mit einem Stückchen Butter und etwas fetter Fleischbrühe weichgedünstet, dann mit weniger Muskatblüte und dem noch nöthigen Salz gewürzt und angerichtet. Doch können blos junge

so gekocht werden, und man gibt sie in dieser Weise nur als Beleg von gesottenem oder gebratenem Rindfleisch.

383. Kohlrabi auf gewöhnliche Art.

Die Köpfe werden geschält und in der Mitte getheilt, das schöne zarte Kraut von den Stielen abgestreift, und nachdem Beides gewaschen, werden die Köpfe in kochendes Salzwasser gebracht und halb weichgekocht, hernach die Blättchen dazugegeben, und beide Theile noch völlig weichgekocht. Hierauf werden sie in kaltes Wasser gelegt, und sodann in einen Durchschlag, das Grüne fest ausgedrückt und nach Belieben fein verwiegt, und die Köpfe in feine Scheiben geschnitten, wobei das Holzige zurückbleibt. Nun wird in einem Kastrol ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen, und zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, das Grüne nebst Salz und Pfeffer dazugethan, dieß mit Fleischbrühe glatt angerührt, nach Bedarf aufgefüllt und aufgekocht, alsdann die in Scheiben verschnittenen Köpfe beigefügt, das Ganze noch eine Viertelstunde kurz und dicklich gekocht, und gewöhnlich mit Rindfleisch zu Tisch gegeben. — Statt sie nach dem Abkochen in feine Scheiben zu schneiden, kann man die Köpfe ebensogut fein verwiegen. — Auch kann man das noch rohe Kraut in fingerbreite Streifen schneiden, und wie oben beschrieben brühen, nach Verkühlen wird es dann ausgedrückt, und nicht mehr verwiegt. Hernach werden, wie oben beschrieben, zwei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, und mit Fleischbrühe glatt angerührt, die in Scheiben verschnittenen, weichgekochten Köpfe und das Kraut nebst Salz und Pfeffer dareingethan, und so das Ganze eine Viertelstunde gekocht.

384. Gefüllte Kohlrabi.

Möglichst gleichgroße, junge Kohlrabi werden, indem man dabei die schönsten Herzblättchen daranläßt, geschält und in kochendem Salzwasser halbweich abgekocht (wobei die stärkeren etwas länger brauchen, als die zartern), dann herausgehoben, und auf ein Tuch gelegt. Nach einigem Erkalten schneidet man oben ein Deckelchen sammt den Herzblättchen ab, und die Kohlrabi unten glatt zu, damit man sie stellen kann, worauf man dieselben mit einem scharfen Blechlöffel oder Hohleisen bis auf gut zwei Messerrücken-dick aushöhlt. In die Höhlung kommt nun eine Kalbfleisch- oder beliebige andere Farce, und obenauf das abgeschnittene Deckelchen, hernach werden die Kohlrabi in ein passendes Kastrol nebeneinandergesetzt, mit fetter Fleichbrühe begossen, und so, nachdem

das Kastrol gut zugedeckt, langsam vollends weichgedünstet. Beim Anrichten stellt man sie auf eine Platte, gießt die übrige Sauce, unter welche noch ein Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe gemengt wurde, durch ein Sieb darunter, und servirt das Ganze zum Rindfleisch. — Schön nimmt es sich aus, wenn beim Anrichten einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 268) darübergegossen wird.

385. Bodenkohlrabi. Bodenknöpfe.

Man wähle hiezu gelbe, weil sie gewöhnlich die feineren sind. Sie werden geschält, in längliche Stengelchen oder Würfel geschnitten, dann gewaschen und in gutem Fett oder Butter mit etwas Fleischbrühe langsam weichgedämpft. Unterdeß wird in einem Stückchen Butter oder Fett zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel geriebenes Weißbrod gelb geröstet, mit Fleischbrühe abgerührt, Salz und Pfeffer nebst den Kohlrabi dareingethan, und solche noch eine halbe Stunde in dieser Sauce kurz eingekocht. Gibt man gewöhnlich mit gekochtem Rauch- oder Pökelfleisch zu Tisch. — Besonders gut schmecken sie, wenn ein Stück Schweinefleisch mitgekocht wird. Nach Belieben kann man auch einen Eßlöffel Zucker mitkochen. — Auf gewöhnliche Art kocht man die geschnittenen Bodenknöpfe in siedendem Salzwasser, welches man, wenn sie weich sind, abgießt. Dann werden dieselben, wie oben beschrieben, eingebrennt, und noch eine Zeitlang gekocht.

386. Wirsing (Kohl) auf gewöhnliche Art.

Man schneidet die größern Köpfe in vier, die kleinern in zwei Theile, nimmt die äußern unreinen Blätter und die Dorschen ab, wäscht den Wirsing, und kocht ihn schnell in vielem strudelnden Salzwasser völlig weich. Hernach wird er in einen Durchschlag gebracht, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, und klein geschnitten oder verwiegt. Nun röstet man in einem Stückchen Butter oder sonstigem guten Fett zwei kleine Kochlöffel Mehl weißgelb, und nachdem dieß mit Fleischbrühe abgerührt, wird Salz, Pfeffer, Muskatnuß und der Wirsing dazugethan, und das Ganze noch einige Zeit gekocht, wo es dann mußdick sein soll, und man es mit Rindfleisch oder einem Beleg von Bratwürsten oder Cotelettes servirt.

387. Wirsing auf andere Art.

Zwei bis drei Wirsingköpfe werden in je vier Stücke getheilt, die äußern gröbsten Blätter entfernt, an den übrigen Bättern die Rippen und Dorschen rein ausgeschnitten, und der Wirsing dann

rein gewaschen, und in siedendem Salzwasser schnell weich abgekocht, worauf man ihn abkühlt, fest ausdrückt, und ganz fein verwiegt. Nun werden sechs Loth Butter zerlassen, der Wirsing dazugegeben, mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, abgerührt, mit einem Schöpflöffel fetter Fleischbrühe angefüllt, und Salz und Muskatnuß darangethan. Nachdem er dann noch eine Viertelstunde durchgekocht, wird er auf eine Platte angerichtet, mit dem Messer aufwärtsgestrichen, so daß er bergartig dasteht, und mit drei bis vier Eßlöffel dünner, durchgegossener Bratenbrühe oder Jus (Nr. 2) nebenherum begossen. — Der Wirsing darf nicht zu stark verdünnt werden, weil er sich sonst nicht auf diese Weise anrichten läßt.

388. Wirsingpüree.

Wenn der Wirsing verwiegt ist, streicht man ihn durch ein nicht gar feines Sieb. Die übrige Behandlung ist wie bei voriger Nummer.

389. Wirsing in Buttersauce.

Der Wirsing wird ganz wie in Nr. 387 gereinigt, in zwei oder vier Theile getheilt, gewaschen, fein nudelartig geschnitten, und in vielem strudelnden Salzwasser schnellmöglichst weichgekocht. Nachdem er dann abgeschüttet und durch kaltes Wasser gezogen, wird er in einen Durchschlag zum Ablaufen gelegt, und hernach fest ausgedrückt. Unterdeß bereitet man von zwei Kochlöffel Mehl eine dickliche weiße Einmachsauce (Nr. 276), kocht den Wirsing noch eine Viertelstunde darin, würzt mit Salz und Muskatnuß, und gibt ihn, gewöhnlich mit gebackenen Kalbsfüßen zu Tisch.

390. Glacirter Wirsing.

Wenn die Wirsingköpfe je in zwei Hälften zerschnitten und die gröbsten Blätter und Rippen davongenommen, schneidet man den Dorschen behutsam aus, so daß die Theile beisammenbleiben, und wäscht dann letztere, dabei jeden etwas mit Bindfaden überbindend, damit die Blätter nicht auseinanderfallen. Die Theile werden nun in vielem Salzwasser halb weichgekocht, hernach in einem Durchschlag abgeseiht, aufgebunden und behutsam ausgedrückt. Alsdann wird der Boden eines flachen Kastrols mit einem Stück Butter oder Fett, auch mit Abfällen von Fleischwerk, Speckschwarten u. drgl. belegt, die Wirsingtheile darauf dicht nebeneinander geordnet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, eine mit vier Nelken gespickte Zwiebel dazwischengesteckt, zwei Schöpflöffel fette Fleisch-

brühe darübergegossen, und das Ganze nun, gut zugedeckt, unter Nachhülfe von fetter Fleischbrühe langsam weichgedünstet, dann herausgenommen, und behutsam angerichtet. Sollte die zurückgebliebene Sauce zu fett sein, so fettet man sie etwas ab, und gießt sie hernach durch ein Sieb unter die Wirsingtheile. Nachdem diese nun mit dem Löffel glattgestrichen, werden sie mit dick eingekochter Bratenbrühe mittelst eines Löffels oder Pinsels glacirt, und zum Rindfleisch oder mit einer Beilage gegeben.

391. Gebackener gefüllter Wirsing.

Die Köpfe werden von den gröbsten Blättern und Rippen befreit, und in kochendem Salzwasser ziemlich weichgekocht, dann in einem Sieb oder Durchschlag abgeseiht, und behutsam abgeblattet. Nun wird ein halbes Pfund Schweinefleisch mit Speck und ebensoviel Kalbfleisch ganz fein gehackt, mit einem halben Schoppen süßer Milch und ebensoviel Wasser gut abgerührt, und dieß mit zwei abgeschälten, in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Kreuzerbroden, vier Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß durchgerührt. Alsdann wird eine Auflaufform dick mit Butter ausgestrichen, der Boden mit den größten Kohlblättern doppelt ausgelegt, eine Lage von obiger Farce daraufgegeben, und solche wieder mit Blättern bedeckt (wobei man jedoch nur die innern feinern, zuvor ganz weich abgekochten nimmt), und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll und oben mit Blättern bedeckt ist. Hernach bäckt man das Ganze anderthalb Stunden in einem Backofen, stürzt es sodann auf eine Platte, entfernt die zu stark braun gewordenen Blätter, nimmt das Fett rings herum ab, und gießt einige Eßlöffel mit Zitronensaft verdünnte Bratensauce neben herum, oder nach Belieben eine leichte weiße Einmachsauce (Nr. 276), beliebig mit Zitronensaft pikant gemacht, darüber. — Wird der Wirsing in einem Bratofen, dessen Hitze bekanntlich stärker ist, gebacken, so muß man Fleischbrühe an den Seiten hineingießen, und es braucht nur eine Stunde zum Fertigwerden.

392. Gesottener gefüllter Wirsing.

Nachdem die Köpfe gleich den vorigen hergerichtet, wird eine Serviette ausgebreitet, und mit Wirsingblättern schön rund und so groß, als man glaubt nöthig zu haben, doppelt überlegt. Nun wird Haschee-, Kalbfleisch-, Kalbsmilchlein- (Nr. 1306, 1307, 1311)

oder auch die in voriger Nummer beschriebene Farce auf die ausgelegten Blätter gebracht, und das Vorstehende der Blätter darübergeschlagen, die Farce gleichsam in die Blätter eingewickelt. Alsdann nimmt man die Serviette sorgfältig zusammen, bindet sie, einen Zwischenraum von drei Fingern lassend, fest zu, und kocht so das Ganze in siedendem leichten Salzwasser anderthalb bis zwei Stunden. Nach dieser Zeit wird die Serviette in einen Durchschlag gebracht, aufgebunden, eine Schüssel darübergelegt, mit der linken Hand gehalten, dann umgestürzt, das Tuch abgenommen, und eine fricassirte Krebs- oder weiße Einmachsauce (Nr. 278, 276) über das Gemüse angerichtet, oder auch nur einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder verdünnte Bratenbrühe neben herumgegossen. — Will man dieses Gericht reicher machen, so können weichgekochte, in Würfel geschnittene Kalbsmilchlein, rein gewaschene, in Fleischbrühe weichgekochte Morcheln, und Champignons, die in der Einmachsauce weichgekocht wurden, darübergegeben werden. Auch nimmt es sich sehr gut aus, wenn man einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 268) darübergießt, und das Ganze mit Krebsschweifchen besetzt.

393. Rouletten von Wirsing.

Von einigen Wirsingköpfen werden die schönen größern Blätter abgenommen, diese, nachdem die vorstehenden Rippen flach abgeschnitten sind, gewaschen, in siedendem Salzwasser einmal überkocht, und dann in kaltem Wasser abgekühlt. Nach Ablaufen wird hernach jedes Blatt behutsam auf ein Brett gelegt, und entweder mit Haschee- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1306, 1307) halbfingerdick überstrichen und zusammengewickelt, oder man legt in die Mitte eines jeden ein oder zwei Löffelvoll Farce, und schließt diese ein, indem man das Blatt übereinanderschlägt. Nun werden die Rouletten in ein Kastrol, worin etwas Butter oder Fett zerlassen wurde, geordnet, und zugedeckt ein wenig gedämpft, alsdann zwei bis drei Schöpflöffelvoll Fleischbrühe darangegossen, und hierin die Rouletten noch eine halbe oder dreiviertel Stunden fertig und kurz eingekocht, doch muß man Acht haben, daß sie sich nicht anlegen; man muß sie deßhalb einigemal mit dem Backschäufelchen lüften, und wenn nöthig, noch etwas Fleischbrühe nachgießen. Dann werden sie behutsam mit dem Backschäufelchen angerichtet, eine weiße Einmachsauce (Nr. 276) extra dazugegeben oder verdünnte Bratensauce daruntergegossen, und sogleich aufgetragen. — Servirt man

gewöhnlich mit eingemachtem Kalbfleisch, oder als Beilage zum Rindfleisch.

394. Gedünstetes Weißkraut.

Von einem großen oder zwei kleinen Weißkrautköpfen werden die äußern harten Blätter abgeschnitten, die Köpfe in der Mitte gespalten, und der Dorschen, sowie auch die größeren Blattrippen beseitigt. Nun schneidet oder hobelt man das Kraut nach Belieben feiner oder gröber nudelartig, wäscht solches, und dünstet es mit einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln eine Viertelstunde in heißem Fett. Hernach gibt man Salz, Pfeffer, nach Belieben etwas Kümmel, je nach Bedarf Fleischbrühe, zwei Eßlöffel Zucker, einen Viertelschoppen Essig und ein Gläschen Wein dazu, bedeckt das Kraut genau, und dünstet es damit langsam weich. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird solches mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, noch etwas Fleischbrühe dazugegeben, das Kraut dann kurz eingekocht, und mit Schweinefleisch, Bratwürsten, auch ausgestochenem Butterteig zu Tisch gegeben.

395. Gewöhnliches Weißkraut.

Das Kraut wird ganz nach voriger Nummer hergerichtet und gedünstet, nur nimmt man zwei bis drei Eßlöffel Zucker mehr, weil dieser dem Essig vorschlagen muß. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird zwei bis drei Kochlöffel Mehl, das in gutem Fett sammt einem Stückchen Zucker schön braun geröstet und mit etwas Fleischbrühe angerührt wurde, dazugegeben und noch gut damit verkocht, und das Kraut nun mit Pökelzunge oder Bratwürsten servirt.

396. Braungedünstetes Weißkraut.

Die Köpfe werden getheilt, nach Entfernung der äußern Blätter, Dorschen und gröbern Rippen in Salzwasser schnell weichgekocht, abgegossen, in kaltem Wasser abgekühlt, gut ausgedrückt, und auf einem Schneidbrett grob überschnitten. Nun zerläßt man ein gutes Stück Fett, röstet darin drei Kochlöffel Mehl weiß, rührt mit guter Fleischbrühe an, gibt dieß zu dem Kraut nebst einem Viertelschoppen Essig, dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer, und kocht das Ganze noch eine Viertelstunde. — Wird zu Schweinefleisch oder Rindfleisch gegeben. — Bei diesem Gemüs muß die Sauce dicker sein wie bei den vorherigen zwei Nummern.

397. Gebackenes gefülltes Weißkraut.
398. Gesottenes gefülltes Weißkraut.
399. Rouletten von Weißkraut.

Die Behandlung ist ganz wie bei Nr. 391, 392 oder 393, nur daß man, statt Wirsing, Weißkraut nimmt.

400. Gefüllte Krautsköpfe.

Nachdem die gröbsten Blätter davon abgenommen und der Dorschen rund ausgeschnitten, werden die Köpfe durch Herausziehen der innern Blätter derart ausgehöhlt, daß sie nur noch eine fingerdicke Wand haben. Nun wird eine Haschee-, Kalbsmilchlein- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1306, 1311, 1307), oder auch die in Nr. 391 angegebene Farce, dareingefüllt, jeder Kopf mit einer zuvor von einem Dorschen abgeschnittenen Scheibe bedeckt, und so alle in ein tiefes Kastrol, dessen Boden mit Speckschwarten belegt ist, gestellt und mit Salz besprengt. Alsdann wird drei bis vier Schöpflöffel gute Fleischbrühe darangegeben, ein genau schließender Deckel daraufgedeckt, damit kein Dampf herauskomme, und die Köpfe im Ofen oder auf dem Herd weich und fertig gedämpft, was man daran erkennt, wenn ein hineingestochenes Messer rein herauskommt. Man stellt sie dann behutsam aufrecht in eine tiefe Platte, und gibt eine Sauce wie bei Nr. 392 oder die zurückgebliebene abgefettete eigene Sauce darunter. — Hiebei werden gewöhnlich nur kleine Köpfe verwendet, das sogenannte Spitzkraut.

401. Roth- oder Blaukraut.

Wird wie Nr. 394 bereitet. Beim Anrichten mengt man gesottene Kastanien (Nr. 468) darunter, oder ordnet glasirte Kastanien (Nr. 468) im Kranz darum, und belegt das Kraut in beiden Fällen mit Bratwürstchen oder anderem Fleischwerk.

402. Sauerkraut auf gewöhnliche Art.

Man setzt das Sauerkraut, gewöhnlich in irdenem Geschirr, mit so viel Wasser, daß es zur Hälfte an das Kraut heraufgeht, zum Feuer, und läßt es hier, zugedeckt, während ein paar Stunden weichkochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird zwei Kochlöffel Mehl in acht Loth Schweinefett mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelbbraun geröstet, und nachdem dieß mit Wasser oder Fleischbrühe abgerührt, wird es an das Kraut gegossen, letzteres mit Pfeffer gewürzt, und langsam kurz eingekocht. —

Besser und kräftiger wird es, wenn man ein Stück Schweinefleisch darin mitkocht; dieses gibt man jedoch erst darein, wenn das Kraut halb weich ist. Es wird dann die Krautbrühe nicht abgegossen, sondern statt dem Wasser oder der Fleischbrühe bei der Einbrenn verwendet. — Viele lieben das Sauerkraut nicht eingebrennt; alsdann wird das Fett extra an dasselbe gethan, wenn es weich ist zwei bis drei Kochlöffel mit Wasser glatt angerührtes Mehl dareingerührt, und das Kraut zugedeckt noch einige Zeit kurz eingekocht. — Wird sehr oft mit Blut- und Leberwürsten, mit gesottenem oder gebratenem, auch geräuchertem Schweinefleisch zu Tisch gegeben. — Wäre es zu sauer, was oft gegen das Frühjahr hin der Fall ist, so muß es durch Wasser gezogen und fest ausgedrückt, beim Kochen aber dann wieder etwas gesalzen werden.

403. Gedünstetes Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird mit Wasser zum Feuer gesetzt, zugedeckt langsam halb weichgekocht, und inzwischen ein Viertelpfund kleingewürfelter Speck mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, in einem Kastrol gelb geröstet. Nun schüttet man das Kraut ab legt es in den Speck, gießt zwei Schoppen alten Wein und einen Schöpflöffel fette Fleischbrühe daran, und dünstet es zugedeckt langsam weich, worauf es mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit Pfeffer gewürzt und noch einige Zeit gekocht wird. Ist das Kraut hoch auf die Platte angerichtet, so wird es schneckenartig mit schweinenen Würstchen umzogen.

404. Sauerkraut mit saurem Rahm.

Wird bereitet wie vorhergehendes, nur gießt man eine halbe Stunde vor dem Anrichten einen Schoppen sauren Rahm daran, und kocht solchen noch gut damit.

405. Sauerkraut mit Rebhühnern, Fasanen oder Lerchen.

Das Sauerkraut bereitet man ganz nach Nr. 403. Unterdeß werden die Rebhühner halbweich gebraten, die Sauce davon an das Kraut gerührt, drei Viertelstunden vor dem Anrichten dieselben in letzteres gesteckt, und damit vollends weichgedämpft. Das Kraut richtet man alsdann auf die Platte hoch an, legt die Rebhühner, hübsch transchirt, einen Kranz bildend, herum, und glasirt die obere Seite derselben mit Jus (Nr. 2) oder dick eingekochter Bratenbrühe. Ist es ein Fasan, so wird er, wenn er nach Nr. 1098 fertig gebraten ist, auf eine Platte gelegt, die Bratensauce, mit etwas Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst und durchgegossen, unter das

Kraut gemengt, und der Fasan nun ganz auf das Kraut gegeben, das am Rande dann mit einer Garnirung von Butterteig besteckt werden kann. Die gebratenen Lerchen (Nr. 1108), deren Sauce ebenfalls unter das Kraut gemengt wird, richtet man abwechslungsweise mit dem Sauerkraut bergartig an, wo solche in der Art bedeckt sein müssen, daß blos die Köpfchen hervorstehen; zuletzt streut man vier Eßlöffel gelbgeröstete Semmelbröseln darüber, und besteckt den Rand mit Butterteigblümchen. (Siehe Abbildung.) — Wird es mit Fasanen servirt, so sollte beim Kochen des Krautes statt dem gewöhnlichen Wein ein Schoppen Champagner oder Burgunder genommen werden, und das Kochgeschirr dann besonders gut bedeckt sein, damit der Dunst nicht verfliege.

406. Sauerkraut mit Fisch.

Das Kraut wird nach Nr. 402 gekocht, doch muß es ganz kurz und trocken und namentlich fett eingekocht sein. Eine Stunde vor dem Anrichten wird ein Hecht oder ein anderer Fisch in Salzwasser abgekocht, (gewöhnlich verwendet man übriggebliebene Fische,) und sodann in kleine Stücke zerbrochen, welche man ausgrätet, und mit dem weichgekochten Sauerkraut leicht vermengt, so daß sie nicht allzusehr zerfallen. Kopf und Schwanz der Fische müssen ganz bleiben, und werden bei Seite gelegt. Nun werden drei Kochlöffel Mehl mit drei Eigelb, zwei Loth Butter und einem Schoppen saurem Rahm glatt angerührt, solches mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und unter fortwährendem Rühren so lange auf dem Feuer gelassen, bis diese Bechamelle dick und heiß ist (kochen darf sie nicht). Das Sauerkraut wird jetzt mit dem Fisch in eine butterbestrichene Schüssel, in welcher man es hernach auch aufträgt und die die Ofenhitze vertragen kann, oder in eine butterbestrichene Blechform gefüllt, die vorgeschriebene Bechamelle darüber glattgestrichen, der Fischkopf dann am Rande der Schüssel und auf der entgegengesetzten Seite der Schwanz in das Kraut gedrückt, und mit der Spitze eines Eßlöffels gleichlaufende schwache Eindrücke über das Ganze angebracht. So stellt man es in den heißen Ofen, bis es eine gelbe Farbe bekommen hat, was gewöhnlich in einer kleinen halben Stunde der Fall sein wird. Ist die Schüssel nicht tief genug, so muß der Rand mit Butter bestrichen, und mit Brodteig belegt werden, damit der Saft des Krautes nicht herauslaufe. Diesen Teig nimmt man nach dem Backen dann wieder ab, indem man zugleich den Rand der Platte rein abputzt. — Kann die Platte die Ofenhitze

nicht vertragen, so wird dieselbe auf eine irdene Schüssel, worauf Salz ist, gestellt, und so in den Ofen gebracht.

407. Sauerkraut mit Hecht oder Stockfisch.

Nachdem das Kraut drei Stunden mit etwas Wasser gekocht hat, werden zwei Kochlöffel Mehl in Schweinefett, ist es aber an einem Fasttag, in Butter gelblich geröstet, ein Glas guter Wein dazugegeben, und dieß mit dem Kraut gut durchgekocht. Nun wird ein rundes Blech oder eine Schüssel, welche die Ofenhitze vertragen kann, dick mit Butter ausgestrichen, eine Lage vom Kraut, eine Lage von dem bestimmten Fisch (der in Salzwasser abgesotten, ausgegrätet und in Stückchen gezupft wurde), eine Lage von in Scheiben geschnittenen Eiern (wovon im Ganzen vier verbraucht werden) und einige Eßlöffel saurer Rahm hineingegeben, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form gefüllt ist (den Schluß muß saurer Rahm machen), worauf man das Ganze im Ofen eine halbe Stunde backen läßt. Ehe man das Kraut zu Tisch gibt, wird es mit einem Viertelpfund länglichgeschnittenem Speck oder an Fasttagen mit einer Handvoll in Scheiben geschnittenen, in Butter gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt, und dabei dann etwas gelüftet, damit das Fett hineinlaufen kann. Wird Stockfisch verwendet, so muß auf jede Lage Stockfisch ein Stückchen Butter geschnitten und etwas Salz gestreut werden, in welchem Fall alsdann der Speck wegbleibt. Beim Anrichten putzt man die Form rein ab, und umwindet sie mit einer Serviette.

408. Blaukohl (Grünkohl, Winterkohl).

Der Kohl wird von den Stengeln abgestreift, mehreremal, nachdem die gröbern Blätter entfernt sind, gewaschen, in vielem kochenden Salzwasser weichgebrüht, dann abgeseiht, durch kaltes Wasser gezogen, fest ausgedrückt, und klein geschnitten oder gewiegt. Nun röstet man zwei Kochlöffel Mehl in einem Viertelpfund Butter oder gutem Fett lichtgelb, rührt dieß mit guter fetter Fleischbrühe ab, und kocht den Kohl nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß noch eine gute Viertelstunde darin kurz ein. Vor dem Auftragen werden einige Handvoll abgeschälte, gesottene Kastanien (Nr. 468) unter den Kohl gemengt, oder es wird letzterer auf die Platte angerichtet und glasirte Kastanien (Nr. 468) im Kranz herumgelegt. Man servirt alsdann das Ganze mit warmen geräucherten Würsten, oder gibt es zum Rindfleisch. — Wird gerne mit Gansfett gekocht.

Anmerkung. Das Kochen und Abkühlen des Blaukohls muß recht schnell geschehen, und solcher nach Fertigsein auch so schnell als möglich zu Tisch gegeben werden, damit er die schöne grüne Farbe nicht verliere.

409. Blaukohl auf andere Art.

Wenn der Kohl wie voriger gebrüht und gewiegt ist, wird er in einem Stück Butter mit einem Eßlöffel Zwiebeln ein wenig gedämpft, dann mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit etwas Fleischbrühe angefüllt, und mit Salz, Pfeffer und einem Eßlöffel Zucker gewürzt. Nach viertelstündigem Kochen gibt man, ganz nach voriger Nummer, ausgelöste gesottene oder glasirte Kastanien dazu, und zieht zuletzt einen Kranz von Bratwürstchen um den Kohl.

410. Rosenkohl.

Man reinigt den Rosenkohl von den gröbern äußern Blättchen, wäscht ihn, kocht ihn schnell in Salzwasser kernig weich, was in einer Viertelstunde geschehen kann, gießt letzteres dann ab, und legt ihn in kaltes Wasser. Hernach wird derselbe in einen Durchschlag gegossen, und nach Ablaufen in zerlassener Butter nebst etwas Salz und Muskatnuß während öfterem Ueberschwingen so lange gedünstet, bis der Saft daran eingedünstet ist. Der Kohl wird nun ganz trocken angerichtet, mit Butterblümchen bekränzt, und mit Cotelettes oder Bratwürstchen aufgetragen. — Eine Hauptbedingung ist das Ganzbleiben der kleinen Röschen, was dadurch bewerkstelligt wird, daß man den Kohl im Kochen nicht zu weich werden läßt. — Der in Salzwasser kernig weich abgekochte Rosenkohl kann auch in eine weiße Einmachsauce (Nr. 276) gelegt, und eine Viertelstunde darin gekocht werden.

411. Blumenkohl (Karfiol) mit Buttersauce.

Der festgeschlossene Blumenkohl wird von allen Blättchen gereinigt, und dann so gut als möglich, ohne ihn sehr zu zerschneiden, die Haut von den Stengeln abgezogen, worauf er gewaschen, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter kernig weichgekocht, und vor dem Anrichten auf ein Sieb gelegt wird, damit das Wasser davon ablaufe. Alsdann ordnet man ihn hübsch in die zum Serviren bestimmte Platte, so daß die Stiele einwärts stehen und er einer ganzen Blume ähnlich sieht, und begießt ihn mit einer Buttersauce (Nr. 282) oder mit der Sauce Nr. 296. — Will man das Gemüse nicht so fein, so kann man die Butter beim Abkochen weglassen.

Anmerkung. Der Blumenkohl darf beim Ablaufen nicht zu sehr erkalten, damit er noch heiß zu Tisch kommt.

412. Blumenkohl mit Fricasseesauce.

Der gereinigte, gewaschene und in Salzwasser weichgekochte Blumenkohl wird auf ein Sieb gelegt, wenn das Wasser davon abgelaufen ist in die zum Serviren bestimmte Platte wie vorhergehender geordnet, mit Fricasseesauce (Nr. 277) übergossen, und dann sogleich mit Kalbscotelettes, gebackenen Semmelscheiben, Bavesen u. drgl zu Tisch gegeben.

413. Blumenkohl mit Krebs.

Der in Salzwasser kernig weich abgekochte Blumenkohl wird zum Ablaufen auf ein Sieb gebracht, und noch heiß in eine butterbestrichene, runde tiefe Form so dicht als möglich nebeneinandergereiht eingelegt, doch so, daß die Blumen nach unten und nach der Seite, und die Stiele einwärts stehen. Ist der ganze Blumenkohl in dieser Weise eingelegt, so wird er mit einem Tuch leicht niedergedrückt, auf die zum Serviren bestimmte Platte umgestürzt, und nun eine dickliche Buttersauce (Nr. 282) oder die Sauce Nr. 296, und zuletzt einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 268) darübergegossen. Man besetzt ihn dann mit Krebsschweifchen, umkränzt ihn mit einem gebackenen Rand von Butterteig (Nr. 1947), und gibt ihn schnell zu Tisch. — Hat man keine passende Form, so kann sowohl dieser als der folgende Blumenkohl nach Nr. 411 hergerichtet werden.

414. Blumenkohl mit Käs.

Der in Salzwasser abgekochte Blumenkohl wird, wenn er abgelaufen ist, noch heiß in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, wie es bei vorigem beschrieben, dicht eingelegt, alsdann mit einem Tuch leicht niedergedrückt, auf eine Schüssel umgestürzt, und warmgestellt. Nun werden zwei Eßlöffel Mehl, zwei Eigelb und sechs Loth Butter mit einem Schoppen saurem Rahm glatt angerührt, mit Salz und Muskatblüte gewürzt, und unter beständigem Rühren einmal aufgekocht. Diese dicke Sauce wird sodann über den Blumenkohl gegossen, und letzterer, mit vier Loth geriebenem Parmesankäs überstreut, in der Schüssel (auf welche ein Rand von Brodteig kommt, wie bei Nr. 406, und die, wenn sie die Hitze nicht vertragen kann, auf ein fingerdick mit Salz belegtes Blech gestellt wird) in den Ofen gebracht, wo man ihn gelblich bäckt.

415. Gebackener Blumenkohl.

Der in Salzwasser kernig weichgekochte, in kleine Rosen zertheilte Blumenkohl wird in Backteig von Bier oder Milch

(Nr. 1324, 1325) getaucht, in recht heißem Schmalz gebacken, gehäuft auf die Platte angerichtet, und zu eingemachtem Fleisch oder in Suppen gegeben.

416. Artischocken mit Fricasseesauce.

Man schneide die Stengel hart am Boden der Artischocken ab, entferne die äußern groben Blätter, stutze an den obern Blättern mit einer Scheere die äußersten Spitzen, und koche die Artischocken, nachdem sie gewaschen, in vielem Salzwasser weich. (Daß sie weich sind, erkennt man daran, wenn sich ein oberes geschlossenes Blatt leicht herausziehen läßt.) Nun nehme man sie aus dem Wasser, ziehe das in der Mitte befindliche Wollige oder den Samen heraus, reinige sie noch vollends mittelst Ausgrabens mit einem kleinen Löffel, dabei sehr Acht gebend, daß der Boden oder Käs ganz bleibt, und bringe sie dann wieder in das heiße Salzwasser. Beim Anrichten werden sie herausgenommen, auf ein Sieb oder Tuch umgestürzt, damit das Wasser davon auslaufe, hernach ein Schöpflöffel dicklich bereitete Fricasseesauce (Nr. 277), mit Zitronensaft etwas pikant gemacht, durch ein Sieb in eine tiefe Platte gegossen, und die Artischocken, welche noch heiß sein müssen, zierlich nebeneinander aufrecht dareingestellt.

417. Cardonen mit Fricasseesauce.

Die zarten gelben Blätter der Cardonen werden an der Wurzel abgeschnitten, in nicht ganz fingerlange Stückchen getheilt, und diese in strudelndem Salzwasser ungefähr eine Viertelstunde gekocht, wo man sie dann auf ein Tuch legt, mit grobem Salz bestreut, und so mit dem Tuche die Häutchen davon abreibt. Hernach werden die Blätterstückchen abgewaschen, in sehr fetter Fleischbrühe mit etwas Zitronensaft oder zwei Eßlöffel Essig gekocht, bis sie weich sind, alsdann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in eine heiße Fricassee- oder Buttersauce (Nr. 277, 282) gelegt, und ohne sie kochen zu lassen, angerichtet und mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) bekränzt. — Kann man auch in eine offene Butterpastete (Nr. 593) anrichten.

418. Endivien.

Die zarten gelben Endivien werden von den äußern grünen Blättern und den Dorschen befreit, in fingerlange Stückchen geschnitten, und ein bis zwei Stunden in laues Wasser gelegt, dann in kochendem Salzwasser schnell weichgekocht, abgeschüttet, in kaltes Wasser gebracht, durchgegossen, und fest ausgedrückt. Alsdann

werden in zwei bis drei Loth Butter zwei gute Kochlöffel Mehl ein wenig geröstet, und dieß mit guter Fleischbrühe zu einer dickflüssigen Sauce angerührt, weil das Endiviengemüs immer etwas wässerig ist. Dasselbe wird erst, nachdem die Sauce etwas gekocht hat, hineingelegt, und noch kurze Zeit darin aufgekocht. — Muskatnuß ist bei diesem Gemüse unentbehrlich. Man servirt es mit gebackenen Semmelscheiben belegt.

419. Endivien mit Rahm.

Man kocht die Endivien ganz auf vorhergehende Art, nur muß, nachdem mit Mehl eingestäubt wurde, statt mit Fleischbrühe mit einem halben Schoppen süßem Rahm abgerührt werden.

420. Fricassirte Endivien.

Nachdem die Endivien wie vorige gebrüht und ausgedrückt sind, werden sie in ein Kastrol gelegt, und mit einem Schöpflöffel Einmachsauce (Nr. 276) eine Viertelstunde gekocht. Alsdann verrührt man zwei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, gießt dieß an die Endivien, und richtet solche sogleich an.

421. Lattich. Latuck.

Wird ganz wie die Endivien zubereitet.

422. Kopfsalat als Gemüse.

Der Salat wird geputzt, gewaschen, und in siedendem Salzwasser schnell weichgekocht, dann mit kaltem Wasser abgekühlt, nach Ablaufen etwas ausgedrückt, und einigemal überwiegt (überschnitten). Hierauf wird in einem Kastrol ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen, und zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, dieß mit Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce angerührt, und solche mit Salz und Muskatnuß gewürzt. In dieser Sauce wird nun der Salat aufgekocht, dann angerichtet, und mit Fleischschnitten oder Cotelettes oder auch zum Rindfleisch servirt.

423. Gedünsteter Salat.

Der zarte gelbe Salat wird geputzt, gewaschen, und überzwerch in fingerbreite Stückchen geschnitten, diese mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und in einem Stück Butter oder Abschöpffett weichgedünstet. Hernach wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, und nach Bedarf mit Fleischbrühe verdünnt, das Gemüse hiemit noch einigemal aufgekocht, und mit gebackenen Hühnern oder Tauben zu Tisch gegeben. — Ebenso kocht man den Salat

auch mit saurem Rahm, wovon einige Eßlöffelvoll nach dem Einstäuben dazukommen. Auch kann man ihn, statt mit Fleischbrühe, mit einem halben Schoppen süßem Rahm und einem halben Eßlöffel Zucker kochen.

424. Gefüllter Salat.

Hiezu verwendet man schöne lockere Köpfe. Nachdem die grünen Blätter abgeputzt und der untere Stengel weggeschnitten, werden die Köpfe gewaschen, in eine große Schüssel gebracht, mit kochendem Wasser übergossen, und so eine Viertelstunde zugedeckt stehen gelassen, wo dann der Salat zusammengefallen sein wird, und man ihn behutsam auf einem Durchschlag auseinanderlegt. Wenn er hier gänzlich abgelaufen ist, wird er auf ein Brett herausgenommen, jeder Kopf auseinandergebreitet, und in der Mitte mit einem großen Eßlöffel Haschee- oder Kalbfleischfarce (Nr. 1306, 1307) gefüllt. Nun legt man die Blätter wieder gehörig übereinander, so, daß solche wieder je einen Kopf bilden und die Farce dadurch fest eingeschlossen ist, bringt dann sämmtliche Köpfe in ein Kastrol, worin dünne Speckblättchen und gutes Fett ist, und läßt sie zugedeckt einige Minuten anziehen. Mit guter Fleischbrühe begossen, werden sie hernach noch eine gute halbe Stunde durchgedämpft, bis der Salat weich und das Eingefüllte fertig ist, und endlich zierlich angerichtet. In die zurückgebliebene Sauce stäubt man einen halben Kochlöffel Mehl, oder gibt einen Schöpflöffel Einmachsauce (Nr. 276) dazu, verdünnt solche mit guter Fleischbrühe, gibt sie durchgegossen an die Köpfe, und verziert das Ganze mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) oder gebackenen Semmelschnitten (Nr. 529).

425. Spinat.

Die Spinatblätter werden verlesen, von den größern Stengeln befreit (abgestreift), rein gewaschen und in vielem kochenden Salzwasser schnell weichgekocht, dann in kaltem Wasser abgekühlt und in einen Durchschlag geschüttet, und hernach fest ausgedrückt und fein gewiegt. Nun macht man in einem Kastrol ein Stück Butter oder gutes Fett heiß, läßt darin ein bis zwei Kochlöffel Mehl weiß anlaufen, und gibt sodann den Spinat hinein. Dieser wird noch einigemal damit geröstet, hierauf mit zwei bis drei Schöpflöffel Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und noch einigemal aufgekocht. — Wird gewöhnlich mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben (Nr. 529) am Rande besteckt, und mit Ochsenaugen (Nr. 866)

oder mit Rühreiern (Nr. 874) bekränzt, welch' letztere man löffelweise auf den Spinat setzt.

Anmerkung. Eine Hauptsache bei jedem Spinat ist, daß er frisch ist, und beim Kochen seine schöne grüne Farbe behält; Letzteres kann man nur durch schnelles Kochen in leicht gesalzenem, schon strudelndem Wasser und darauffolgendes schnelles Abkühlen mit kaltem Wasser bezwecken.

426. Spinat auf feinere Art.

Wenn der Spinat wie obiger gebrüht und sehr fein gewiegt ist, wird er in ein Kastrol gebracht, acht Loth Butter sowie ein guter Kochlöffel Mehl, Salz und Muskatnuß beigefügt, Alles gut untereinandergerührt, und der Spinat nun mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke angefüllt und einigemal aufgekocht.

427. Gestürzter Spinat.

Der nach Nr. 425 gebrühte und verwiegte Spinat wird mit acht Loth Butter in ein Kastrol gethan, und mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, dann auf gutem Feuer schnell geröstet, und mit Salz und Muskatnuß gewürzt, worauf man ihn vom Feuer nimmt, vier Eigelb und zwei ganze Eier dareinrührt, und so in eine dick mit Butter ausgestrichene Ring- oder eine runde Auflaufform einfüllt, die jedoch nie über zwei Zoll hoch sein darf. Nun stößt man die Form einigemal auf den Tisch auf, damit das Gemüse sich fest zusammensetze, stellt sie sodann in ein Geschirr, worin zweifingerbreit heißes Wasser ist, bedeckt sie mit einem gut passenden Deckel, und dämpft den Spinat in einem guten Ofen oder auf dem Herd. Nach einer halben Stunde wird nachgesehen: wenn sich der Spinat fest anfühlen läßt, ist er fertig, im entgegengesetzten Fall muß er noch länger dämpfen. Hernach wird die Form herausgenommen, der Spinat auf die dazu bestimmte Platte umgestürzt, in seinen innern leeren Raum verlorene Eier (Nr. 865), gebackene Kalbsmilchlein (Nr. 203) u. drgl. gelegt, und eine Buttersauce (Nr. 282) extra damit zu Tisch gegeben. — Schöner nimmt sich das Gemüse aus, wenn in Salzwasser abgekochte, gleichhoch mit der Form geschnittene Schwarzwurzeln an die dick mit Butter ausgestrichene innere Wand der Form, je eine von der andern zweifingerbreit entfernt, aufrecht angedrückt sind, und alsdann der Spinat behutsam eingefüllt und mittelst eines Eßlöffels so gut als möglich fest eingedrückt wird. (Siehe Abbildung.)

428. Spinat mit Rahm.

Der gebrühte, möglichst fein verwiegte Spinat wird durch ein

Sieb getrieben, und mit Butter, einem Kochlöffel Mehl, Salz und Muskatnuß schnell geröstet, dann mit einem halben bis ganzen Schoppen süßem Rahm abgerührt, mit einem halben Kaffeelöffel Zucker gewürzt, einigemal aufgekocht, angerichtet und mit ausgestochenem gebackenen Butterteig belegt.

429. Gefüllter Spinat. Laubfröschchen.

Unbeschädigte große, von den gröbsten Stielen befreite, gewaschene Spinatblätter werden mit kochendem Wasser überbrüht, und eine Viertelstunde darin stehen gelassen, dann das Wasser abgeschüttet, und die Blätter auf ein Tuch oder Brett auseinandergebreitet. Nun wird auf jedes derselben (sind es aber nicht ganz große, auf einige aneinandergelegte Blätter) ein Eßlöffel Kalbfleisch- oder Hascheefarce (Nr. 1307, 1306) oder auch eine Brodfülle wie bei der Kalbsbrust Nr. 1135 gegeben, und die Farce in Form länglicher Würstchen in die Spinatblätter eingewickelt, welche man alsdann in ein flaches, am Boden mit Butter bestrichenes Kastrol nebeneinanderlegt und im Ofen oder auf dem Herd gut zugedeckt andünsten läßt, hernach mit etwas fetter Fleischbrühe begießt, und eine halbe Stunde langsam dämpft, während welcher Zeit man die Laubfröschchen einmal umkehrt, und einen Schöpflöffel Fleischbrühe dazugibt. Kurz vor dem Anrichten wird ein mit Wasser glatt angerührter Kochlöffel Mehl oder ein kleiner Schöpflöffel Einmachsauce (Nr. 276) dazwischengegossen, und die Laubfröschchen noch einige Minuten damit gedämpft, selbe dann behutsam auf die Platte herausgehoben, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Statt dem angerührten Mehl kann man, wenn die Laubfröschchen bereits angerichtet sind, an die zurückgebliebene Sauce einige Eßlöffel Bratensauce und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe gießen, die Sauce damit auflösen, und alsdann extra serviren. — Können zu jedem beliebigen Fleisch, aber auch als selbstständiges Gericht gegeben werden.

430. Spinatkloß.

Es wird zwei Schöpflöffel frischgekochter oder auch übriggebliebener Spinat und ebensoviel Kalbfleisch- oder Hascheefarce (Nr. 1307, 1306) mit vier Eiern untereinandergerührt, und von einem Ei Flädlein (Nr. 36) gebacken. Aus diesen werden nun Streifen geschnitten, und solche gitterartig auf eine in der Mitte mit Butter bestrichene Serviette gelegt, wo dann in die Vierecke abwechslungsweise Krebsschweifchen und gekochte Morcheln kommen können. Alsdann gibt man die abgerührte Masse darauf, bindet

die Serviette derart zu, daß noch zweifingerbreit Leere bleibt, siedet das Ganze genau bedeckt zwei Stunden in kochendem Salzwasser, und stellt es hernach auf einen Seiher. Hier wird nun die Serviette aufgebunden und nachgesehen, ob sich der Kloß in der Mitte fest anfühlen läßt; ist es der Fall, so wird er auf die Platte umgestürzt, und ein weißes Ragout von Kalbsmilchlein (Nr. 687) nebenherum angerichtet.

431. Aufgezogener Spinat in Flädlein (Omelettes).

Es werden von drei Eiern Flädlein (Nr. 36) gebacken, dann zwei Schöpflöffel frischgekochter oder übriggebliebener Spinat mit vier Loth zerlassener Butter und drei bis vier Eiern angerührt, und zwei Eßlöffel Brodbröseln daruntergemengt. Mit dieser Masse werden nun die Flädlein überstrichen, hernach zusammengerollt, und ganz oder in fingerlangen Stückchen in ein am Boden mit Butter überstrichenes Kastrol nebeneinandergelegt. Hier begießt man sie mit fetter Fleischbrühe, und dämpft sie zugedeckt eine halbe Stunde langsam im Ofen oder auf dem Herd, in welch' letzterem Falle ein Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen daraufkommen muß; inzwischen sieht man dann nach, ob sie sich fest anfühlen lassen und gut aufgegangen sind. Alsdann werden sie mit zwei Backschäufelchen behutsam auf die Platte angerichtet, und die Sauce, mit Fleischbrühe verdünnt und nachdem einige Eßlöffel Bratenbrühe daruntergemengt wurde, durch's Sieb daruntergegossen.

432. Aufgezogener Spinat in Flädlein auf andere Art.

Zwei altgebackene, abgeschälte Kreuzerbrode werden in Wasser eingeweicht, schnell wieder fest ausgedrückt, damit sie nicht zu sehr erweichen, und das ausgedrückte Brod alsdann in drei Loth zerlassener Butter abgedämpft. Nun kommt zwei Schöpflöffel fertig gekochter oder auch übriggebliebener Spinat dazu, sowie weniges Salz, Muskatnuß und drei bis vier Eier, hernach wird das Ganze abgerührt, die nach voriger Nummer gebackenen Flädlein damit überstrichen, und das Gericht, wie dort beschrieben, beendet. — Man kann unter den Spinat auch übriggebliebenen feinverwiegten Kalbsbraten oder feinverwiegte Kalbsmilchlein mengen.

433. Sauerampfer.

Die Blätter werden von den Stengeln abgezupft, gewaschen, verschnitten, und in zerlassenem Fett zugedeckt weichgedünstet, dann mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem halben Schoppen saurem Rahm abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und

noch eine Viertelstunde durchgekocht. Nun richtet man den Sauerampfer in die bestimmte Platte an, besteckt denselben am Rande mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelschnitten (Nr. 529), und belegt ihn oben mit verlorenen Eiern (Nr. 865) oder einem schön glasirten Fricandeau.

434. Fricassirter Sauerampfer.

Der Sauerampfer wird hergerichtet und gedünstet wie voriger, hernach zwei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb sowie Salz und Muskatnuß dareingegossen, und gut damit verrührt, das Ganze dann sogleich angerichtet, und oben und am Rande gleichfalls mit gebackenen Semmelschnitten besteckt, doch so, daß deren Spitzen noch sichtbar sind, oder mit verlorenen Eiern (Nr. 865) belegt.

435. Mangold.

Die Blätter werden von den Stengeln abgestreift, gewaschen, in siedendem Salzwasser weichgekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt, und fein gewiegt, nun in einem Stückchen Butter oder gutem Fett zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, dieses mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe glatt abgerührt, der Mangold einigemal darin aufgekocht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und dann angerichtet. — Wünscht man dieses Gemüse **sauer**, so gießt man etwas guten Essig daran, jedoch erst kurz vor dem Anrichten; denn falls der Essig früher darangegossen würde, verlöre der Mangold seine schöne grüne Farbe. — Wird häufig mit feingewürfeltem gelblich gerösteten Speck übergossen. — Ist der Mangold noch jung, so werden die Stiele dabei gelassen. -- Nach Belieben kann man, wenn das Mehl lichtgelb geröstet ist, eine Handvoll kleine Semmelwürfel darin schön gelb rösten. — Wer es liebt, kann mit dem Mangold auch eine halbe verschnittene Knoblauchzehe kochen.

436. Spargeln mit Buttersauce.

Die Spargeln werden abgeschabt, rein gewaschen, und in kleine Büschelchen gebunden, dann unten gleichförmig abgeschnitten, in siedendes Salzwasser gelegt, und weichgekocht, doch so, daß die Köpfe nicht abfallen. Nun werden die Spargeln herausgenommen, aufgebunden, auf eine mit einer Serviette zierlich belegte Platte in der Art angerichtet, daß die Köpfe einwärts stehen, und eine Buttersauce (Nr. 282) oder die Sauce Nr. 296 extra dazugegeben. —

Man kann sie auch auf eine Platte ohne Serviette anrichten, wo dann die Sauce über die Köpfe gegossen wird.

437. Spargeln mit Fricasseesauce.

Die wie vorige hergerichteten und weichgekochten Spargeln werden nach dem Aufbinden auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet und eine Fricasseesauce (Nr. 277) extra dazu servirt, oder auf eine unbedeckte Platte geordnet und die Sauce darübergegossen, doch so, daß nur das Weiche und Eßbare bedeckt ist. In letzterem Falle gebe man dann vor dem Auftragen einige Eßlöffel heiße Krebsbutter (Nr. 268) darauf, was sehr schön aussieht.

438. Spargelerbsen.

Dünne, unansehnliche Spargeln, die man nicht gerne ganz auf den Tisch gibt, werden geputzt, gewaschen, so weit sie nicht holzig sind in Würfel geschnitten, und so in einem Stückchen Butter mit etwas guter Fleischbrühe weichgedämpft. Dann stäubt man sie mit einem Kochlöffel Mehl ein, gibt einen halben Eßlöffel Zucker, Salz, Muskatnuß und einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, kocht die Spargeln damit durch, und servirt sie mit einem Beleg von verlornen Eiern (Nr. 865) und am Rande mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) besteckt.

439. Grüne Erbsen. Brockelerbsen.

Diese sollten beim Gebrauch so eben frisch aus den Hülsen gelöst sein, indem sie sonst von ihrer schönen grünen Farbe verlieren. Sie werden dann gewaschen, und in einem Kastrol mit einem Stückchen Butter, etwas Fleischbrühe und einem Eßlöffel feingehackter Petersilie weichgedünstet, nun mit dem nöthigen Salz und Muskatnuß gewürzt, mit etwas Mehl eingestäubt, und noch einige Zeit langsam gekocht. — Von einer guten Art, und wenn sie noch jung und zart sind, brauchen grüne Erbsen zum Fertigkochen nur eine gute halbe Stunde.

440. Grüne Erbsen auf feinere Art.

Eine Maß frisch ausgelöste, gewaschene Erbsen werden mit einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel feingewiegter Petersilie, zwei Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, Muskatnuß und etwas Fleischbrühe zugedeckt langsam weichgedünstet. Nun wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, noch etwas Fleischbrühe zugegossen, und das Ganze gut durchgekocht, solches dann in eine tiefe, mit einer Nudelteigverzierung (Nr. 1944) besetzte Schüssel angerichtet, und mit Rührei löffelweise belegt, oder mit gebackenen Hühnern,

Kalbsbrustknorpeln, auch Cotelettes zu Tisch gegeben. — Sehr hübsch sieht dieses Gemüse, wenn man vor dem Anrichten einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter (Nr. 268) darübergießt.

441. Grüne Erbsen mit gelben Rüben.

Die Erbsen werden wie vorhergehende gekocht, und ebensoviel gelbe Rüben ebenso gekocht, Beides zusammen gut vermengt, in der Mitte einer Platte aufgehäuft angerichtet, und der Rand mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelschnitten (Nr. 529) belegt. Auch kann man die gelben Rüben allein auf die Platte anrichten, dann mit dem Löffel in der Mitte eine Vertiefung machen, die Erbsen dareingeben, und das Ganze mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 1947) garniren. — Müssen immer sogleich aufgetragen werden.

442. Grüne Erbsen mit Salat.

Einige Köpfchen Salat werden von den äußern groben Blättern gereinigt, gewaschen, in der Mitte getheilt, und der Quere nach fingerbreit zerschnitten, hernach nochmals gewaschen, und mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß weichgedünstet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Salat mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, und nun mit der Hälfte grünen, auf dieselbe Art weichgedünsteten Erbsen vermengt, oder das Gericht auch wie vorhergehendes geordnet.

443. Durchgetriebene grüne Erbsen. Grüne Erbsen als Pürce.

Hiezu muß man einen kleinen Theil mehr Erbsen nehmen, als zu Nr. 440. Nachdem sie wie diese weichgedünstet, werden sie durch ein Sieb getrieben, das Durchgetriebene in einem Kastrol mit Butter und einem Eßlöffel Mehl abgerührt und schnell aufgekocht, dann mit guter Fleischbrühe musartig verdünnt, in eine tiefe Schüssel angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben (Nr. 1946) eingefaßt.

444. Zuckererbsen. Zuckerschoten.

Nachdem auf beiden Seiten die Fäden abgezogen, werden die Zuckererbsen gewaschen, und in gutem Fett oder Butter mit einer Handvoll feingeschnittener Petersilie und etwas Fleischbrühe weichgedünstet. Dann wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, und mit einem Eßlöffel Zucker, Salz und Muskatnuß gewürzt, die Zuckererbsen so noch eine Viertelstunde gekocht, und mit Fleischschnitten oder Cotelettes zu Tisch gegeben.

445. Bohnen. Fisolen.

Es werden auf beiden Seiten die Fäden abgezogen, die Bohnen entzweigebrochen oder der Länge nach fein geschnitten, gewaschen, in strudelndes Salzwasser gelegt, weichgekocht und dann abgeseiht. In heißem Schmalz werden zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und darin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie gedämpft, dieß mit einem Schöpflöffel Bohnenbrühe und der gleichen Portion Fleischbrühe abgerührt, Salz, Pfeffer, ein Sträußchen Bohnenkraut (welches aber vor dem Anrichten wieder herausgenommen wird) und nach Belieben einige zerschnittene Knoblauchzehen darangethan, und die Bohnen noch eine halbe Stunde in dieser Sauce kurz eingekocht. — Besser schmecken sie, wenn in kleine Stücke verhauenes Schaffleisch bis zum Anrichten damit gekocht wird, in welchem Fall man beim Weichkochen nicht zu viel Wasser nimmt. Die Brühe wird dann nicht abgeschüttet, und zugleich auch statt obiger Fleischbrühe verwendet.

446. Bohnen auf andere Art.

Nachdem die Bohnen wie obige hergerichtet und gewaschen, wird in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen oder gutes Fett heiß gemacht, und darin drei Kochlöffel Mehl leicht gelb geröstet, dann zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazugegeben, und einigemal damit umgeröstet. Dieß wird nun mit guter Fleischbrühe glatt angerührt und verdünnt, hernach die rohen Bohnen nebst dem nöthigen Salz dareingegeben, und solche in dieser Sauce bedeckt weichgekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man etwas Pfeffer und zwei Eßlöffel feingeschnittene Petersilie dazu.

447. Geschwungene Bohnen.

Wenn die Bohnen abgezogen sind, werden sie fein länglich geschnitten, gewaschen, und in schon siedendem Salzwasser schnell weichgekocht, dann abgeseiht, und mit einem Viertelpfund Butter, Salz, wenigem Pfeffer, feingewiegter Petersilie und einem Sträußchen Bohnenkraut auf schnellem Feuer unter öfterem Umschwingen gedünstet, bis der daran befindliche Saft eingedünstet ist. Man richtet sie nun, nachdem das Bohnenkraut entfernt wurde, bergartig auf die Platte an, und gibt sie mit Schweinswürstchen, vorzüglich aber mit Schafcotelettes zu Tisch. — Damit sie schön grün bleiben, sollten sie in einem unverzinnten kupfernen Geschirr gekocht werden.

448. Gedünstete Bohnen.

Nachdem sie von den Fäden befreit, werden die Bohnen länglich geschnitten, gewaschen, und in einem Stück Butter oder Abschöpffett nebst zwei Eßlöffel geschnittener Petersilie, einer Messerspitze feingehacktem Bohnenkraut und etwas Fleischbrühe weichgedünstet. Dann wird mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe ein wenig aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und die Bohnen noch kurz eingekocht.

449. Wachsbohnen.

Man zieht schönen gelbweißen Bohnen auf beiden Seiten die Fäden ab, wäscht die Bohnen, kocht sie in Salzwasser weich, und seiht sie dann ab. Nun röstet man zwei Kochlöffel Mehl und etwas feingeschnittene Zwiebeln in sechs Loth Butter weiß, rührt dieses mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe ab, und gibt die Bohnen nebst einem Sträußchen Bohnenkraut, einem halben Schoppen saurem Rahm, Salz und Muskatnuß dazu. So kocht man das Ganze kurz ein, richtet es hernach hoch auf die Platte an, und servirt es mit kleinen Kalbsrouladen oder Hammelscoteletten. — Können auch ohne sauren Rahm gekocht werden.

450. Saubohnen. Dicke oder holländische Bohnen.

Hievon werden nur die Kerne benützt. Diese muß man noch ganz grün aus den sehr dicken Hülsen lösen, dann übergießt man sie mit kochendem Wasser, und läßt sie zugedeckt stehen, bis man die dicke Haut abziehen kann. Sind sie abgeschält, so werden sie in einem Kastrol mit einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, ebensoviel Petersilie und etwas Fleischbrühe weichgedünstet, hernach mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und noch eine Viertelstunde durchgekocht. Alsdann richtet man sie in eine mit einem Kranz von Butterteig besetzte Schüssel an, und belegt sie mit gebackenem Kalbshirn oder gebackenen Semmelschnitten.

451. Ausgehülste dürre Bohnen.

Eine halbe Maß ausgelesene Bohnen werden über Nacht in kaltes Wasser geweicht, dieses am Morgen davon abgegossen, und die Bohnen in frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, wo man sie mit etwas Salz und einer Messerspitze feingehacktem Bohnenkraut,

welches im Winter nur gedörrt zu haben ist, zugedeckt weichkocht. Unterdeß werden zwei kleine Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter nebst einem Eßlöffel Zwiebeln gelb geröstet, dieß mit Fleischbrühe abgerührt, und mit Salz und Pfeffer gewürzt, die Bohnen noch eine Viertelstunde in dieser Sauce gekocht, dann angerichtet, und mit geräuchertem Schweinefleisch zu Tisch gegeben. — Sind besonders gut, wenn ein Stück Schweinefleisch damit gekocht wird.

Anmerkung. Es gibt mehrere Gattungen dürre Bohnen. Für einen guten Tisch müssen immer letztjährige weiße genommen werden, farbige sind unansehnlich.

452. Dürre Bohnen mit Speck.

Die Bohnen werden eingeweicht und weichgekocht wie vorige. Alsdann wird ein Viertelpfund in kleine Würfel geschnittener Speck mit einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln gelb geröstet, die Bohnen nebst zwei Eßlöffel feingewiegter Petersilie, Salz und Pfeffer dareingethan, das Ganze mehreremal übereinandergeschwungen, hernach angerichtet, und mit Schinken, Schweinscotelettes u. drgl servirt.

Anmerkung. Oefters wird bei diesen und den vorhergehenden Bohnen ein Gläschen Essig an die gerösteten Zwiebeln gegossen, und solche noch damit durchgekocht.

453. Dürre Bohnen als Püree (Brei).

Wenn die Bohnen nach Nr. 451 weichgekocht sind, werden sie mit fetter Fleischbrühe verdünnt und durchgetrieben, dann ein Eßlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, und die durchgetriebene Masse darangerührt. Falls das Mus zu dick sein sollte, verdünnt man es mit guter fetter Fleischbrühe. Nun wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, das Püree schnell aufgekocht, angerichtet und mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln abgeschmälzt. — Dieses Püree kann auch sauer bereitet werden, man kocht dann nämlich einen Eßlöffel Essig einigemal damit auf.

454. Püree von dürren Bohnen auf feinere Art.

Nachdem die Bohnen wie vorige weichgekocht und durchgetrieben, werden vier Schöpflöffel davon, acht Loth Butter, Salz, Pfeffer, Ingwer und etwas Fleischbrühe, oder an Fasttagen Wasser, auf dem Feuer zusammen gut durchgerührt. Ist das Püree dann kochend heiß, so wird es angerichtet, mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt, und mit abgekochtem Schweinefleisch (Nr. 713) oder Cotelettes servirt, oder mit einem Fricandeau, auch Bratwürstchen, belegt.

455. Getrocknete grüne Bohnen.

Sollen getrocknete grüne Bohnen gekocht werden, so muß man sie die Nacht zuvor in kaltem Wasser weichen lassen. Nachdem sie dann mehrmals in lauem Wasser gewaschen sind, werden sie einigemal mit siedendem Wasser übergossen, abgeseiht, mit einem neuen Aufguß siedendem Wasser nebst Salz zum Feuer gesetzt und beinahe weichgekocht, alsdann abgegossen, und wie in Nr. 445 angegeben vollends weichgekocht, nur läßt man die Bohnenbrühe weg, und nimmt dafür so viel Fleischbrühe mehr.

456. Eingemachte Bohnen.

Die aus der Stande genommenen Bohnen werden in siedendem Wasser sofort auf's Feuer gesetzt, und eine halbe Stunde gekocht, worauf man sie abgießt, augenblicklich wieder in kochendes Wasser bringt, und vollends weichkocht. Nun wird zwei bis drei Kochlöffel Mehl in Fett mit einem Eßlöffel Zwiebeln gelb geröstet, dieß mit Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und nach Belieben eine feinverschnittene Knoblauchzehe dazugegeben. Nachdem man in dieser Einbrenn die zuvor abgegossenen Bohnen noch einige Zeit gekocht, richtet man sie an, und servirt sie mit geräuchertem Fleisch oder zum Rindfleisch.

457. Dürre Erbsen.

Eine Maß gut ausgelesene Erbsen werden über Nacht in kaltes Wasser geweicht, dieses in der Frühe abgeschüttet, und auf's Neue so viel kaltes Wasser an die Erbsen gegossen, daß es handhoch darübergeht. So läßt man sie zugedeckt ungefähr zwei Stunden langsam weichkochen, während welcher Zeit die Bälge sich auf der Oberfläche sammeln, die man dann mit dem Schaumlöffel abnimmt. Nun wird zwei Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel Zwiebeln in einem Stück Fett gelb geröstet, dieß, mit Fleischbrühe abgerührt, an die Erbsen gegossen, und solche, nachdem mit Salz, Pfeffer und Ingwer gewürzt wurde, hierin noch eine Viertelstunde gekocht. — Schmackhafter werden sie, wenn man ein Stück Schweinefleisch oder gut gewaschenes Rauchfleisch mitkocht. Man stellt solches dann damit auf.

458. Erbsenpüree. Durchgetriebene Erbsen.

Die Erbsen werden wie vorbeschriebene hergerichtet und weichgekocht, und die obenaufschwimmenden Bälge ebenso abgenommen. Nun werden die Erbsen durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag

scharf durchgestrichen, wie obige mit Fett, Zwiebeln und einem bis zwei Kochlöffel Mehl erbsengelb eingebrennt, abgerührt, mit Salz, Pfeffer und Ingwer gewürzt, nöthigenfalls mit Fleischbrühe verdünnt, einigemal aufgekocht, angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt. — Feiner wird das Püree, wenn man es nach Nr. 454 bereitet.

459. Erbsenpüree mit Kartoffeln.

Nachdem die Erbsen nach Nr. 457 hergerichtet, gibt man, wenn sie abgehülst sind, sechs bis acht große rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln darein, kocht solche mit, und beendet das Püree nach voriger Nummer. — Wird gewöhnlich zum Rindfleisch oder mit schweinenen Würstchen servirt.

460. Erbsenpüree mit Rebhühnern.

Die Erbsen werden nach Nr. 457 hergerichtet und weichgekocht, die Rebhühner mit Speck, einem Stückchen Butter und Zwiebel gelb und weich gebraten oder gedämpft, dann herausgenommen und warmgestellt. Nun werden die Erbsen in die von den Rebhühnern zurückgebliebene Sauce gerührt, einigemal damit aufgekocht, und durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag getrieben, hernach wieder zurück in das Kastrol gebracht, und vier Loth Butter und wenn nöthig noch Salz dareingerührt. Wenn sie hier kochend heiß geworden, richtet man sie an, besteckt sie mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben, und legt die ganzen oder zerschnittenen Rebhühner im Kranz darauf, indem man dieselben mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe glasirt.

461. Linsen.

Werden ganz nach Nr. 457 geweicht und gekocht, dann zwei Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel Zwiebeln in gutem Fett gelb geröstet, die Linsen nebst Salz, Pfeffer, einem Gläschen Essig und etwas Bratenbrühe dareingegeben, gut damit durchgekocht, und zum Rindfleisch oder mit Pökel- oder Rauchfleisch servirt.

462. Linsenpüree mit Rebhühnern.

Man kocht die Linsen gleich den vorigen weich, und verfährt im Uebrigen ganz nach Nr. 460.

463. Gestürztes Gemüse.

Man nehme zu gleichen Theilen gelbe und weiße Rüben, schäle solche, schneide sie in zweimesserrückendicke Scheiben, steche

diese vermittelst eines Ausstechers halbguldengroß aus, wasche sie, dünste dieselben in einem Stück Butter mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe und ein wenig Salz zugedeckt weich, und stelle sie zum Erkalten. Nun bestreiche man eine runde Auflaufform oder ein rundes Becken dick mit Butter, und lege darein die Rüben sowohl am Boden als an den Wänden, schneckenartig, nach Belieben abwechslungsweise, fest übereinander. Ist die Form auf diese Art ausgefüttert, so fülle man in die leere Mitte eine Lage gedünstete Bohnen, sodann eine Lage gedünsteten Kohl (Wirsing), und wieder eine Lage in Butter und Fleischbrühe gedünstete Kartoffeln; jedoch müssen diese drei Gemüse ganz trocken, also dick und ohne alle Sauce eingedünstet sein, weil sie sonst beim Umstürzen auseinanderfallen würden. Das Ganze wird jetzt mit einem butterbestrichenen Papier passend bedeckt, mit einem Tuche fest eingedrückt (denn nur wenn es fest eingedrückt ist, stürzt sich das Gemüse leicht heraus), und eine halbe Stunde in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, bis es durch und durch heiß ist. Alsdann wird das Papier entfernt, das Ganze nach einigen Minuten auf die zum Serviren bestimmte Platte sorgfältig umgestürzt, und solches, nachdem die Form behutsam weggenommen und verdünnte warme Bratensauce von der Seite unter das Gemüse gegossen, mit einem Kranz von Bratwürstchen umzogen. (Siehe Abbildung.) — Besser ist es, wenn die Form in einem Geschirr, worin zweifingerhoch heißes Wasser sich befindet, in den Ofen gebracht wird. — Dieses schöne Gericht läßt sich zu jeder Jahreszeit zubereiten. Man wählt dazu dann eben solche Gemüse, die gerade zu haben. So können zum Ausfüttern der Form ebensogut in der Fleischbrühe weichgekochte Schwarzwurzeln verwendet werden. Diese schneidet man nach der Höhe der Form, und füttert damit die Wand der letztern dicht aus; den Boden belegt man ebenfalls dicht mit passend zugeschnittenen Wurzeln, indem man davon einen Stern oder gerade Linien bildet. — Schöner sieht das Gemüse, wenn man die weißen und gelben Rüben, womit die Form belegt wird, mit einem kleinen runden gerippten Ausstecher aussticht. Es können die Rüben auch zu Halbmonden ausgestochen werden.

464. Gefüllte Gurken.

Die Gurken werden der Länge nach abgeschält, oben etwas abgeschnitten, und mit einem Hohleisen oder dünnen Messer sorgfältig ausgehöhlt (nämlich das Weiche sammt den Kernen rein herausgenommen), dann gewaschen, zum Auslaufen aufrecht auf

ein Tuch gestellt, und hernach mit Kalbsmilchlein- oder Kalbfleisch-farce (Nr. 1311, 1307) nicht ganz vollgefüllt. Nun legt man sie nebeneinander in ein Kastrol, gibt ein Stückchen Butter und ebensoviel geschnittenen Speck nebst Salz und Pfeffer dazu, läßt dieß ein wenig anziehen, gießt dann zwei Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und kocht die Gurken bedeckt langsam weich. Sie werden alsdann behutsam angerichtet und die zurückgebliebene Sauce, nachdem etwas Zitronensaft und Bratenbrühe dazugegeben, durch's Sieb daruntergegossen. — Sehr schön sehen sie aus, wenn sie, bevor die Sauce unter sie gegossen wird, mittelst eines Löffels oder Pinsels mit Glace (Nr. 5) oder dickeingekochter Bratenbrühe obenüber glasirt werden. Auch werden sie öfters, wenn sie fertig gekocht sind, mit einem scharfen Messer in fingerdicke Rädchen geschnitten (was dann sorgfältig geschehen muß, damit die Fülle nicht herausfällt), und Eingemachtes oder Rindfleisch damit besetzt, oder ein Schöpflöffel pikante Bechamelle auf die Platte gegeben, und die Rädchen kranzartig übereinander dareingelegt. Sind besonders zum Schafbraten zu empfehlen.

465. Gefüllte Zwiebeln.

Große, möglichst gleiche Zwiebeln werden abgeschält, an der Wurzel abgeschnitten (doch nicht zu scharf, damit sie nicht zerfallen), und einige Minuten in Salzwasser leicht abgekocht, dann in kaltem Wasser etwas abgekühlt, auf ein Tuch zum Abtrocknen gestellt, und mit einem kleinen scharfen Messerchen oder Löffel ausgehöhlt bis auf drei oder vier der äußern Lagen. Nun wird ein Kaffeelöffel Kalbfleisch-, Kalbsmilchlein- oder Haschéefarce (Nr. 1307, 1311, 1306) in jede Zwiebel gefüllt, sämmtliche dann in ein dick mit Butter bestrichenes Kastrol auf dünne Speckscheiben nebeneinandergestellt, mit einem Eßlöffel Zucker überstreut, und nach Hinzugießen eines kleinen Schöpflöffels guter Fleischbrühe im Ofen langsam weich durchgebraten, bis sie ein schön braunes Aussehen haben. Vor dem Anrichten wird die Sauce abgefettet, solche dann mit etwas Fleischbrühe aufgelöst, und damit die Zwiebeln glasirt. — Werden gewöhnlich als Garnirung von Hammelschlägel oder gebratenem Rindfleisch benützt. — Leichter geht das Aushöhlen, wenn es vor dem Abkochen geschieht.

466. Glasirte Zwiebeln.

Eine Partie feste, gleiche, kastaniengroße Zwiebeln werden, nachdem sie geschält sind, an der Wurzel abgeputzt, ein wenig ab-

geschnitten (aber nicht zu tief, damit sie nicht zerfallen), und in vier Loth Butter und zwei Eßlöffel Zucker unter öfterem Umschwingen schön gelbbraun gedämpft. Nun gießt man einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratensauce und etwas Fleischbrühe daran, dünstet die Zwiebeln nach Beifügen von etwas weißem Pfeffer vollends weich, und fettet dann ab. — Können als Einfassung zu Gemüsen, oder auch mit glasirten Kastanien (Nr. 468) als Gemüse zu Tisch gegeben werden, und es kommen dann gewöhnlich gebackene Kalbsmilchlein, süße Zungen oder auch Fische in brauner Sauce dazu.

467. Gebackene Zwiebeln.

Ganz kleine Zwiebelchen werden geschält, in siedendes Schmalz gelegt, und gelb gebacken, alsdann herausgenommen, und in guter Fleischbrühe ungefähr eine halbe Stunde gekocht. — Legt man gewöhnlich in braune Ragouts, namentlich von Karpfen, ebenso zu eingemachten Hasen und gebratenem Rindfleisch.

468. Gesottene und glasirte Kastanien.

Die Kastanien werden in kochendes Wasser geworfen, und einigemal überkocht, dann herausgelegt, und nach einigem Erkalten die beiden Schalen abgelöst; sollte die zweite Schale nicht abgehen, so bringt man die Kastanien wiederholt in das siedende Wasser, und kocht sie noch einmal auf, wo sie sich nun jedenfalls schälen lassen. Werden sie gesotten verwendet, so kocht man dieselben sodann in siedender Fleischbrühe noch einigemal auf. Im andern Fall, wenn man sie nämlich glasirt wünscht, legt man in ein Kastrol vier Loth Butter, läßt darin zwei Eßlöffel weißen Zucker unter fortwährendem Rühren gelb werden, gibt ein Pfund geschälte Kastanien mit etwas weißem Pfeffer, einigen Eßlöffeln Jus (Nro. 2) und ein wenig Fleischbrühe darein, und kocht solche bedeckt weich (was eine Viertelstunde Zeit braucht), doch so, daß sie ganz bleiben und schön gelb aussehen, alsdann schwingt man sie noch einigemal um, damit sie schön glasiren, und schüttet das durch das Kochen heraufgekommene Fett davon ab. — Man verwendet diese Kastanien gewöhnlich als Einfassung von Gemüsen.

469. Rehlinge.

Man nehme junge, kleine, ganz frische Rehlinge, befreie sie von den gröbsten Stielen, ziehe das stärkste Häutige davon ab, wasche sie, und koche sie dann in Salzwasser weich. (Gut ist es,

wenn man dabei das Wasser einmal wechselt, indem die Rehlinge hiedurch ihren starken Geschmack verlieren.) Nun werden sechs Loth Butter in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln, ebensoviel Petersilie und die Schwämme dareingethan, und das Ganze unter Zugießen von Fleischbrühe eine halbe Stunde gedämpft. Hernach wird mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt und mit weniger Fleischbrühe aufgefüllt, die Rehlinge so noch eine Zeitlang gekocht, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, angerichtet, und mit Kalbscotelettes zu Tisch gegeben.

470. Fricassirte Rehlinge.

Werden ganz nach voriger Nummer gekocht. Vor dem Anrichten, wenn sie schon vom Feuer abgesetzt sind, wird der Saft einer halben Zitrone, drei Eigelb, zwei Eßlöffel frisches Wasser und ein nußgroßes Stückchen zerlassene Butter, zusammen gut verklopft, an die Rehlinge gegossen und damit gut untereinandergemengt, und letztere alsdann in eine tiefe Schüssel angerichtet. — In Betreff ihrer Verwendung zu Ragouts siehe die folgende Nummer.

471. Morcheln.

Nachdem die Morcheln (die kleinen sind die besten) ihres vielen Sandes wegen mehrmals gewaschen sind, werden sie in sechs Loth Butter mit einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln, ebensoviel Petersilie und ein wenig Salz und Muskatnuß, unter Zugießen von Fleischbrühe, ungefähr eine Stunde gedünstet, wo sie weich sein werden, hernach mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe aufgefüllt, und noch eine Viertelstunde gekocht. Vor dem Anrichten wird ein Eßlöffel Bratenbrühe oder Jus (Nr. 2) nebst dem Saft einer halben Zitrone, und nach Belieben zwei bis drei mit frischem Wasser verklopfte Eigelb darangegossen. Verwendet man Jus dabei, so muß man mit dem Salz sehr Acht geben. — Werden gewöhnlich in eine offene Butterpastete angerichtet, und mit Cotelettes obenüber belegt, oder solche extra dazugegeben. Bei Verwendung zu Ragouts siedet man sie, nachdem sie gewaschen sind, nur in Fleischbrühe weich, was in gleichem Fall auch bei den Rehlingen (s. vorige Nummer) geschieht. — Sind es getrocknete Morcheln, so werden sie vor dem Kochen ein paarmal mit siedendem Wasser überbrüht, und alsdann in Fleischbrühe weichgekocht. Getrocknete Morcheln gibt man aber nie als selbstständiges Gericht, sondern nur in Ragouts.

472. Champignons.

Von den Stielen, (welche sich übrigens nur bei den stärkern Champignons finden,) wird das äußere Häutchen abgezogen, die Champignons (wenn sie stärker sind, halbirt) in frisches, mit etwas Essig abgeschärftes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben, und so gereinigt zwei Tellervoll in sechs Loth Butter mit Salz und Muskatnuß weichgedämpft, indem man inzwischen etwas Fleischbrühe nachgießt. In einer halben bis einer Stunde sind sie fertig, wo man sie dann mit Fricasseesauce (Nr. 277), die mit Zitronensaft pikant gemacht wurde, übergießt, und noch heiß aber nicht kochend macht. — Richtet man öfters in eine offene Butterpastete an, und gibt sie zu eingemachtem Fleisch; auch können sie, wenn sie gedämpft sind, in jedes feine Eingemachte gelegt werden.

Anmerkung. Nach Nr. 469—472 können alle Arten von genießbaren Schwämmen gekocht werden.

473. Trüffeln mit Wein.

Wo möglich gleichgroße Trüffeln, (die aus Perigord sind die besten,) werden in lauem Wasser sorgfältig mit einer Bürste gerieben und gewaschen, damit alles Sandige rein herauskommt, dann in einem Kastrol mit einer halben Flasche starkem, rothen Wein begossen, und mit zwei Loth in Scheiben geschnittenem rohen Schinken, einer Zwiebel, einem halben Gliedchen Knoblauch, einem Lorbeerblatt und einer kleinen Handvoll zusammengebundener Petersilie belegt. So werden sie auf schwachem Feuer gut zugedeckt so lange gekocht, bis man sie mit einem spitzigen Hölzchen leicht durchstechen kann, alsdann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, und sobald sie gut abgelaufen sind, noch heiß auf einer mit einer zierlich gefalteten Serviette bedeckten Platte zu Tisch gegeben. Den zurückgebliebenen durchgegossenen Saft servirt man extra in einer Saucière. — Werden auch öfters, in Scheiben geschnitten, als Beleg von feinen Ragouts, ferner in Saucen und Farcen verwendet.

Gesalzene Mehlspeisen.

474. Pastetchen mit weißem Ragout.

Von zweimesserrückendick ausgewargeltem Blätter- oder Butterteig (Nr. 1314) werden mit einem runden Ausstecher Blättchen in der Größe einer weiten oberen Kaffeetasse ausgestochen,

und davon die Hälfte sorgfältig, so daß nichts am Rand herunterläuft, mit Ei bestrichen, bei der andern Hälfte in der Mitte vermittelst eines zweiten, ungefähr halbguldengroßen Ausstechers die Deckelchen der Pastetchen bezeichnet, indem man die Blättchen halb durchsticht, dann paßt man diese genau auf die erstern, drückt sie am Rande leicht an, und bestreicht sie mit verklopftem Ei, wobei zu beachten ist, daß man den äußern Rand nicht berühre, weil der Teig an der berührten Stelle nicht so gern aufgehen würde. Nun werden die Pastetchen auf ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Backblech nicht zu nahe aneinandergesetzt, damit sie hübsch aufgehen können, und in heißem Ofen schön hellgelb gebacken. Sie müssen wenigstens dreimal so hoch geworden sein, als wie sie in den Ofen gekommen sind. Nach einigem Erkalten werden die halb durchgestochenen Deckelchen mit einem Messer sorgfältig, so, daß Deckel und Pastetchen unbeschädigt bleiben, abgelöst und bei Seite gelegt, der innere weiche Teig aber behutsam herausgenommen, und das Pastetchen dadurch ausgehöhlt. Währenddem wird folgendes Ragout bereitet: Man legt Kalbsmilchlein einige Zeit in lauwarmes Wasser, setzt sie dann mit kaltem Salzwasser auf's Feuer, und läßt sie nach dem Abschäumen hier noch eine Viertelstunde langsam kochen, worauf man sie aus kaltem Wasser wäscht, abhäutet und in kleine Würfel schneidet. In vier Loth Butter wird jetzt ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie weichgedämpft, damit ein Kochlöffel Mehl einige Minuten geröstet, solches dann mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, und die Milchlein nebst feingeschnittener Zitronenschale, Salz, Muskatnuß, zwei Eßlöffel Kapern und dem Saft einer großen halben Zitrone dareingegeben. Dieß wird zusammen eine Viertelstunde durchgekocht, hernach zwei mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb darangerührt, und das Ragout mit einem Eßlöffel in die ausgehöhlten Pastetchen heiß eingefüllt, nun die Deckelchen wieder aufgelegt, und die Pastetchen, nachdem sie zuvor, damit sie heiß sind, noch einen Augenblick in den Ofen gestellt wurden, sofort zu Tisch gegeben. (Mit Abbildung.)

Anmerkung. Diese, sowie alle folgenden kleinen Pastetchen, servirt man auch als kleine Plättchen nach der Suppe.

475. Pastetchen mit braunem Ragout.

Die Pastetchen werden bereitet wie die vorhergehenden, das Ragout aber folgendermaßen: Man rührt in eine braune Einmachsauce (Nr. 275) zwei bis drei Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder gute

Bratenbrühe nebst einem halben Kaffeelöffel Zitronenschale und dem Saft einer großen halben Zitrone, und kocht darin dann eine Viertelstunde die in voriger Nummer beschriebenen abgekochten, in kleine Würfel geschnittenen Milchlein. Vor dem Anrichten wird ein Eßlöffel Kapern dareingerührt, das Ganze nun mit einem Löffel in die ausgehöhlten Pastetchen gefüllt, diese mit den Deckelchen bedeckt, und gleich heiß zu Tisch gegeben. — Die Sauce muß etwas dicker wie bei vorigen gehalten werden, weil keine Eier dazukommen.

476. Pastetchen mit Haschee.

Bereitet man nach Nr. 474 oder 475, nur werden die Kalbsmilchlein, statt in Würfel geschnitten, fein verwiegt, oder man füllt die Pastetchen mit Kalbfleischbrei (Nr. 652) ein.

477. Pastetchen mit Kalbfleischfarce.

Von Butterteig werden nach Nr. 474 runde Blättchen in der Größe einer obern Kaffeetasse ausgestochen, und sodann mit einem etwas Weniges größern Ausstecher noch eine gleiche Anzahl Blättchen, welche zu Deckeln bestimmt sind. Die kleinern Blättchen bringt man nun auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, bestreicht solche sorgfältig mit Ei, und belegt sie genau in der Mitte je mit einem größern Kaffeelöffel Kalbfleischfarce (Nr. 1307), unter welche etwas Zitronensaft und einige Eßlöffel Bratenbrühe gerührt wurde. Dann bedeckt man sie genau mit den größern Blättchen, welche jedoch in der Mitte nicht bezeichnet sein dürfen, drückt letztere rund herum leicht an, setzt in die Mitte dieser Deckel je ein Butterteigblümchen (Nr. 1945), und bestreicht sie sorgfältig mit verklopftem Ei, worauf man die Pastetchen in nicht zu heißem Ofen schön gelb bäckt, und sogleich heiß servirt.

478. Pastetchen mit Rindfleischfarce.

Unterscheiden sich nur durch die Fülle von den vorhergehenden. Ein Pfund von allen Adern und Häuten befreites Rindfleisch und ebensoviel mit noch etwas Speck versehenes Schweinefleisch wird geklopft, und ganz fein verwiegt, dann in eine Schüssel genommen, Pfeffer, ein halber Kaffeelöffel feinverwiegte Zitronenschale, der Saft einer halben Zitrone, eine Messerspitze Nelken, ebensoviel Muskatblüte oder Muskatnuß, ein wenig Thymian, ein halbes Gläschen Wein, ein Eßlöffel Knoblauchwasser (s. in Nr. 810 u. 1302), zwei Eier und zwei abgeschälte, in Wasser eingeweichte, hernach fest ausgedrückte Kreuzerbrode dazugegeben, das Ganze gut abgerührt und nach Bedarf noch gesalzen. — Während dem Verwiegen muß man etwas Salz dazugeben, und

das Fleisch öfters mit Wasser besprengen, da im andern Falle die Farce kurz würde.

479. Pastetchen mit Wildpret.

Zu zwölf Stück Pastetchen wird ein Pfund von allen Häuten gereinigtes Wildpret (Reh, Hirsch oder Hase) mit einem Viertelpfund frischem Speck fein gehackt. Dann schält man eine Kreuzersemmel, schneidet sie in einen Schoppen Fleischbrühe, kocht dieß auf dem Feuer dick wie einen Brandteig (Nr. 1322) ein, mengt es nach Erkalten nebst zwei Eiern, etwas feingewiegter Zitronenschale, einer kleinen Messerspitze gestoßenen Lorbeerblättern, ebensoviel Nelken und Thymian, Pfeffer, Salz und dem Saft einer halben Zitrone unter das gehackte Fleisch, und rührt das Ganze mit einigen Eßlöffeln Fleischbrühe ab. Auf die eine Hälfte der ausgestochenen Butterteigblättchen (siehe Nr. 474), wird nun in die Mitte ein Kaffeelöffelvoll von dem angerührten Wildpret gesetzt, die andere Hälfte ein wenig größere Blättchen, bei denen in der Mitte ein Deckelchen bezeichnet ist, genau darübergedeckt, am Rande leicht angedrückt, mit Ei sorgfältig bestrichen, und die Pastetchen in nicht zu heißem Ofen goldgelb gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, wird das kleine bezeichnete Deckelchen sorgfältig herausgelöst, ein Schöpflöffel braune Einmachsauce (Nr. 275), welche mit einigen Eßlöffeln Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe, dem Saft einer halben Zitrone und einem Eßlöffel Knoblauchwasser (s. in Nr. 810 u. 1302) aufgekocht wurde, in die Pastetchen (in jedes ein Eßlöffelvoll) gegossen, und diese dann, mit dem Deckelchen wieder bedeckt und übereinandergestellt, sogleich heiß zu Tisch gegeben.

480. Pastetchen mit Sardellen.

Es werden doppelt so viel Blättchen von Butterteig ausgestochen, als man glaubt Pastetchen nöthig zu haben, die Hälfte davon etwas größer, weil sie zu Deckeln bestimmt. Nachdem alsdann die kleinern Blättchen behutsam mit Ei bestrichen, und auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech gelegt sind, wird unter Kalbfleischfarce (Nr. 1307) sechs Loth starke Sardellenbutter (Nr. 271), ein halber Schöpflöffel weiße Einmachsauce (Nr. 276) und der Saft einer halben Zitrone gerührt, von dieser Farce ein Kaffeelöffelvoll in die Mitte eines jeden dieser kleinern Blättchen gesetzt, solche nun mit den größern Blättchen passend bedeckt, die Pastetchen am Rande leicht angedrückt, dann mit verklopftem Ei bestrichen, und im Ofen schön gelb gebacken. — An Fasttagen füllt man sie, statt

mit Kalbfleischfarce, mit Fischfarce (Nr. 1312), läßt die Einmachsauce fort, und verwendet dafür Fasten-Bechamelle (Nr. 281).

481. Pastetchen mit Krebs und Fisch.

Von den ausgestochenen Butterteigblättchen wird die Hälfte mit verklopftem Ei bestrichen, und je in die Mitte ein Kaffeelöffel Fischfarce (Nr. 1312), unter welche einige Eßlöffel Kapern und der Saft einer halben Zitrone gerührt wurde, gesetzt, in deren Mitte dann ein Krebsschweifchen gedrückt, hierüber ein kleines Stückchen bestandene Krebsbutter (Nr. 268) gelegt, und dieß mit der andern Hälfte Blättchen, die etwas größer sein müssen, genau bedeckt, die Pastetchen am Rande leicht angedrückt, mit verklopftem Ei bestrichen, und in heißem Ofen schnell gebacken.

Anmerkung. Bei diesen wie bei den vorigen Pastetchen sollte, nachdem das Pastetchen mit Ei bestrichen ist, in die Mitte des Deckels ein mit einem ganz kleinen Ausstecher aus dem Butterteig ausgestochenes Knöpfchen oder ein Blümchen von Butterteig gesetzt werden, welches man dann ebenfalls mit Ei bestreicht.

482. Haschеepastetchen.

Kleine kupferne oder blecherne Förmchen werden dick mit Butter bestrichen, bis an den Rand mit zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig ausgefüttert, und letzterer glatt abgeschnitten, dann in der Größe der Förmchen so viel Blättchen ausgestochen, als Pastetchen gemacht werden sollen, die ausgefütterten Förmchen mit nachstehendem Haschee nicht zu voll gefüllt, die ausgestochenen Blättchen als Deckel genau daraufgelegt, mit verklopftem Ei leicht bestrichen, und die Pastetchen in heißem Ofen gelb gebacken und gleich heiß zu Tisch gegeben. Haschee: Anderthalb Pfund übriggebliebener Braten oder anderes fettes gekochtes Fleisch wird fein gewiegt, hernach zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Wasser eingeweicht und gleich wieder ausgedrückt, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie in vier Loth Butter und acht Loth in feine Würfel geschnittener Speck mit dem fest ausgedrückten Brod gedämpft, solches dann in eine Schüssel genommen, das Fleisch nebst Salz, Muskatnuß, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale, zwei Eßlöffel Kapern und fünf Eiern dazugethan, und das Ganze zusammen gut abgerührt.

Anmerkung. Um obenerwähnte Förmchen leichter auszufüttern, hat man ein eigens dazu verfertigtes hölzernes Klötzchen, das etwas kleiner sein muß als die Förmchen. Ueber dieses Klötzchen wird dann ein Stückchen Butterteig gelegt, und solches damit in das Förmchen eingedrückt. Hernach nimmt man das Klötzchen heraus, schneidet den vorstehenden Teig ab, und fährt so fort, bis die bestimmte Zahl Förmchen ausgefüttert ist.

483. Blindgebackene oder Dariolpastetchen mit Kalbshirnragout.

Hiezu nimmt man Förmchen wie bei vorhergehenden, bestreicht solche innen mit Butter, legt sie ebenso mit Butterteig aus, den man gleichfalls am Rande glatt abschneidet, und füllt sie alsdann mit Semmelbröseln oder Erbsen bis zum Rande voll. Nun werden nach der Größe der Förmchen Deckel von Butterteig ausgestochen, auf ein naßgemachtes Blech gelegt, und mit Ei bestrichen, für jeden Deckel ein Blümchen oder Knöpfchen ausgestochen und ebenfalls mit Ei bestrichen, und sowohl die Förmchen als die Deckel in heißem Ofen gebacken. Dann wird Beides herausgeholt, die Pastetchen aus den Förmchen gestürzt, und solche, nachdem die Semmelbröseln oder Erbsen rein herausgenommen, mit nachfolgendem Ragout eingefüllt: Man legt zwei Kalbshirne in laues Wasser, häutet sie ab, und kocht sie zugedeckt langsam mit etwas Wasser oder Fleischbrühe, Salz, einem halben Gläschen Essig, einem Lorbeerblatt, einer verschnittenen Zwiebel und Zitronenschale langsam eine halbe Stunde, worauf man sie im Sud erkalten läßt, dann herausnimmt, und in kleine Würfel schneidet. Unterdeß wird von zwei Kochlöffel Mehl und vier Loth Butter eine weiße Einmachsauce (Nr. 276) bereitet, die Würfel einigemal darin aufgekocht, und der Saft einer halben Zitrone, ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und zwei mit etwas Wasser verklopfte Eigelb dareingerührt. Dieses Ragout füllt man heiß in obenbeschriebene Pastetchen, deckt dann die Deckel darüber, setzt die Pastetchen auf die zum Serviren bestimmte Platte, und trägt dieselben sogleich heiß auf.

484. Blindgebackene Pastetchen mit Ragout von Kalbsmilchlein.

Unterscheiden sich nur durch das Ragout von obigen. Dieses bereitet man wie folgt: Nachdem die Milchlein gewässert und in Salzwasser oder Fleischbrühe abgesotten, werden sie in kaltes Wasser gelegt, gewaschen, abgehäutet, fein gewürfelt, und nach voriger Nummer in einer weißen Einmachsauce (Nr. 276), worein der Saft einer halben Zitrone gedrückt und ein Eßlöffel Kapern und ein halber Kaffeelöffel Zitronenschale gegeben wurde, eine Viertelstunde aufgekocht. Nun rührt man zwei mit einigen Eßlöffeln zerlassener Butter und einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb daran, und füllt das Ragout ganz nach voriger Nummer ein.

485. Blindgebackene Pastetchen mit Kalbfleischklößchen.

Man formt von Kalbfleischfarce (Nr. 1307) haselnußgroße Klößchen, und legt solche auf eine butterbestrichene flache Platte

oder einen Deckel. Sind alle fertig, so wird ein Schöpflöffelvoll siedendes Salzwasser oder Fleischbrühe auf die über das Kochgeschirr schiefgehaltene Platte gegossen, wodurch alle Klößchen mitsammen in die siedende Fleischbrühe glitschen. Darin dürfen sie eine halbe Viertelstunde durchziehen, aber nicht kochen, und werden hernach bei Seite gestellt. Nun bereitet man eine dickliche Fricasseesauce (Nr. 277), nimmt die Klößchen mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Sauce, und füllt, nachdem sie gehörig damit untereinandergemengt worden, die ganz nach Nr. 483 bereiteten Pastetchen damit ein. — Besser und reicher ist die Fülle, wenn einige Ochsengaumen dazukommen. Nachdem solche sauber gewaschen, werden sie drei bis vier Stunden, je nachdem sie alt sind, in Salzwasser oder Fleischbrühe recht weichgekocht, dann herausgenommen, mit einem Tuch abgerieben, und mittelst eines Messers alles Häutige abgeschält. Nun schneidet man sie ganz fein nudelartig, und gibt sie zu den Klößchen in die Sauce.

486. Blindgebackene Pastetchen mit Krebs.

Sind die Pastetchen Nr. 484 oder 485, nur werden unter die einzufüllende Masse vier bis sechs Loth zerlassene Krebsbutter (Nr. 268) und ein paar Eßlöffel zerschnittene Krebsschweifchen gemengt.

487. Blindgebackene Pastetchen von Austern und Fischklößchen.

Von guter Fischfarce (Nr. 1312) formt man nach Nr. 485 Klößchen, legt solche in kochendes halb Salzwasser halb Milch, und läßt sie gleichfalls auf dem Feuer durchziehen, aber nicht kochen. So viel Pastetchen es geben soll, so viel Austern müssen dann bereit sein; nach Belieben kann man auch mehr nehmen. Diese werden mit einem dicken, festen Messer aufgestochen, aus der Schale gelöst, und sammt ihrem Saft in ein kleines Kastrol genommen, wo man ein Glas weißen Wein dazugibt. So läßt man die Austern einige Minuten auf dem Feuer steif werden, macht dann eine fricassirte Buttersauce (Nr. 283), gibt die Austern sammt dem Safte und den Fischklößchen darein, vermengt Alles gut, und füllt es noch heiß in die Pastetchen. — Die fricassirte Buttersauce muß dick und ziemlich pikant bereitet werden, weil sie der Saft der Austern sehr verdünnt.

Anmerkung. In alle diese Pastetchen kann man einen Eßlöffel Kapern, auch Krebsschweifchen, und gewaschene, in Fleischbrühe weichgekochte, kleinverschnittene Morcheln legen.

488. Römische Pastetchen.

Hiezu hat man eine besondere, eiserne Form, welche einer obern Kaffeetasse ähnlich und gerippt ist. Diese wird in schwimmendes Schmalz gehängt, und heiß gemacht. Unterdeß rührt man zwölf Loth Mehl mit Milch an, gibt drei Eier, zwei Loth zerlassene Butter und etwas Salz dazu, mengt dieß gut untereinander, und hilft, wenn es nöthig ist, mit so viel Milch nach, daß der Teig in der Dicke einem gewöhnlichen Pfannkuchenteig gleicht. In denselben wird jetzt das heiße, zuvor schnell mit einem Tuch oder Papier abgewischte Eisen bis an den Rand getaucht, (wobei man sich hüten muß, daß der Teig nicht über den Rand des Eisens geht, weil in diesem Fall das Pastetchen nicht herunterzunehmen wäre,) und gleich wieder herüber in das heiße Schmalz gehängt, wo das Pastetchen dann augenblicklich gebacken. Während es noch im Schmalz ist, schiebt man es mit dem Messer vom Eisen oder schlägt mit einem Kochlöffel auf den Stiel des Eisens, wodurch das Pastetchen herabfällt, das man nun sogleich mit einer Gabel herausnimmt, und verkehrt, den Boden nach oben, auf eine Platte stellt. So fahre man fort, bis nur noch so viel Teig da ist, um die nöthige Anzahl Deckel davon backen zu können. Diese bäckt man dann der Art, daß man nur den Boden des Eisens in den Teig und das heiße Schmalz taucht. Nun stellt man die Pastetchen aufrecht auf die zum Auftragen bestimmte Platte, füllt sie mit jedem beliebigen Haschee von Fleischwerk oder den in Nr. 474—476, 483—487 beschriebenen Ragouts rc. heiß ein, überdeckt sie mit den gebackenen Deckeln, und gibt sie heiß zu Tisch. — Können auch ohne Deckel gegeben werden, in welchem Fall man sie dann beim Serviren mit gehackten hartgesottenen Eiern und feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

489. Wandeln oder Becherpastetchen von Brod mit Kalbsmilchleinragout.

Vier leicht abgeschälte, gestrige Kreuzerbrode werden in halb Wasser halb Milch eingeweicht, und nach einigem Durchweichtsein, fest ausgedrückt, in ein Viertelpfund leicht gerührte gute süße Butter, dann zwei ganze Eier und vier Eigelb gerührt, hierunter das Brod nebst Salz und Muskatnuß gemengt, und zuletzt behutsam das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der vier Eier dazugegeben. Zu gleicher Zeit werden zwei große, gewaschene Kalbsmilchlein eine halbe Viertelstunde in Salzwasser abgekocht, in kaltes Wasser gelegt,

abgewaschen, abgehäutet und in feine Würfel geschnitten, hernach in einem Stückchen Butter mit einem Kaffeelöffel feingewiegten Zwiebeln und ebensoviel Petersilie vollends weichgedämpft, mit einem kleinen Eßlöffel Mehl eingestäubt, feingewiegte Zitronenschale, ein Eßlöffel Kapern, etwas Salz und der Saft einer halben Zitrone darangethan, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe angerührt, und kurz eingekocht. Nun streicht man kleine Förmchen oder auch becherförmige obere Kaffeetassen mit Butter aus, und füllt solche zur Hälfte mit der zuerst beschriebenen Masse, taucht dann ein Ei in's Wasser, und drückt damit in die Mitte eine Vertiefung, worein ein Eßlöffel von dem Ragout kommt, das man jetzt mit der übrigen Brodmasse bedeckt, doch so, daß die Förmchen nicht ganz voll sind. Nachdem alle Pastetchen so hergerichtet, werden sie in eine etwas tiefe Pfanne oder ein Kastrol nebeneinandergestellt, zweifingerhoch kochendes Wasser in das Kastrol gegossen, letzteres mit einem passenden Aufzugdeckel zugedeckt, und dieser mit Glut belegt. So werden sie eine halbe Stunde auf mäßigem Feuer gedämpft, und der Deckel dann abgehoben. Sind sie aufgestiegen und ist die Masse steif, so stürzt man sie auf die bestimmte warme Platte um, und gibt sie gleich zu Tisch. — Sie können auf ganz dieselbe Weise auch im Backofen oder Bratrohr bereitet werden, wo dann gleichfalls zweifingerhoch kochendes Wasser in das Kastrol kommt, und sie gleicherweise mit einem genau passenden Deckel bedeckt sein müssen, da sie sonst eine harte Kruste bekämen. — Servirt man zu feinem Ragout. Gibt man sie als selbstständiges Gericht, so wird, jedoch nur fingerhoch, eine leichte mit kleinverschnittenen weichgekochten Morcheln vermengte Einmach- oder Fricasseesauce (Nr. 276, 277) daruntergegossen.

490. Wandeln von Brod mit Ragout und Krebs.

So viel man Wandeln wünscht, so viel siedet man Krebse in Salzwasser mit einem halben Gläschen Essig, aus welchen man dann die Schweifchen löst, aus den Schalen aber Krebsbutter bereitet (Nr. 268). Ist nun zu den Wandeln ganz dieselbe Masse hergerichtet, wie sie in voriger Nummer beschrieben, so müssen vor deren Einfüllen die Förmchen oder Tassen mit der Krebsbutter bestrichen werden, und bei genugsamem Vorrath der letzteren nimmt man solche auch zum Leichtrühren statt der gewöhnlichen Butter. Im Uebrigen bereitet man die Wandeln ganz nach voriger Nummer, und wenn sie umgestürzt sind, werden obendarüber dann die

Krebsschweifchen gelegt. — Gibt man diese Wandeln als selbstständiges Gericht, so wird eine fricassirte Krebssauce (Nr. 278) daruntergegossen.

491. Wandeln von Brod mit Hirnragout.

Unterscheiden sich nur durch das Ragout von Nr. 489; es wird auf folgende Weise bereitet: Wenn die Hirne abgewaschen und abgehäutet sind, werden sie in Salzwasser mit zwei Eßlöffel Essig, einem Lorbeerblatt, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, etwas Muskatblüte und Zitronenschale langsam eine halbe Stunde durchgekocht, dann zum Erkalten gestellt, und nach Erkalten herausgenommen und in kleine Würfel geschnitten. Nun werden in einem Kastrol vier Loth Butter zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie weich darin gedämpft (doch so, daß die Zwiebeln noch weiß sind), hierauf mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, dieß einige Minuten damit geröstet, mit einem kleinen Schöpflöffel Feischbrühe angefüllt, und Alles einigemal zusammen aufgekocht. — Hernach wird das verschnittene Hirn, ganz wenig Salz, Muskatnuß, eine Messerspitze feingeschnittene Zitronenschale und ein Eßlöffel Kapern dazugethan, und noch einmal damit aufgekocht, zwei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb dareingerührt und das Ragout alsdann wie jenes von Nr. 489 verwendet.

492. Wandeln von Reis mit Ragout.

Ein halb Pfund Reis wird mit siedendem Wasser abgebrüht, dann abgeschüttet, und mit guter Fleischbrühe eine Stunde weich und dick gedämpft, nach Hineinrühren von zwei Loth Butter sodann auf eine Platte umgestürzt, und zum Erkalten gestellt. Unterdeß rührt man sechs Loth Butter leicht ab, gibt dazu zwei ganze Eier und vier bis fünf Eigelb, rührt darunter den erkalteten Reis nebst zwei Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Muskatnuß, und vermischt zuletzt damit behutsam den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß. Die dick mit Butter bestrichenen Tassen oder Förmchen werden nun zur Hälfte mit der beschriebenen Reismasse eingefüllt, alsdann mit einem vorher in Wasser getauchten Ei eine Vertiefung gemacht, darein ein Eßlöffel Kalbsmilchlein- oder Hirnragout (Nr. 489, 491) gefüllt, dieß mit dem gekochten Reis bedeckt, die Wandeln nach Nr. 489 gedämpft, auf die Platte umgestürzt, etwas weiße Einmachsauce (Nr. 276), gut mit Zitronensaft abgeschärft, daruntergegeben, und die übrige Sauce extra dazu servirt.

493. Wandeln von Reis mit Ragout und Brockelerbsen.

Die Becher oder Förmchen werden dick mit Krebsbutter (Nr. 268) ausgestrichen, mit schönen grünen, in Salzwasser schnell weichgekochten und wieder erkalteten Brockelerbsen leicht ausgestreut, diese an den Wänden in die Butter eingedrückt, und die Förmchen mit vorbeschriebenem gekochten Reis zur Hälfte eingefüllt. Nun wird mit einem genäßten Ei in die Mitte eine Vertiefung gemacht, in diese ein Eßlöffel von dem Ragout Nr. 489 oder 491, worein zwei Eßlöffel verschnittene Krebsschweifchen gerührt wurden, gelegt, dieß wieder mit dem Reis bedeckt, doch so, daß die Förmchen nicht ganz voll werden, sodann die Wandeln nach Nr. 489 gekocht, auch ebenso angerichtet, und eine weiße Einmachsauce (Nr. 276), worein gekochte verschnittene Morcheln oder auch gedämpfte Champignons gelegt wurden, dazu servirt.

494. Wandeln von Kartoffeln mit Ragout.

Weichgekochte Kartoffeln werden schnell abgeschält, und gleich heiß durch's Sieb getrieben, bis sie erkaltet sind sechs Loth Butter leicht abgerührt, und darunter nun ein oder anderthalb Pfund Kartoffeln nebst sechs Eiern, zwei Eßlöffeln Mehl, Salz und Muskatnuß schaumig gerührt. Nachdem dann kleine, mit Butter ausgestrichene Förmchen oder Tassen mit der Kartoffelmasse bis zur Hälfte gefüllt, wird mittelst eines genäßten Eies in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in diese ein Eßlöffel Kalbsmilchleinragout (Nr. 489) gethan, und mit der Kartoffelmasse, doch nicht ganz voll, aufgefüllt. Sind alle so hergerichtet, so werden die Wandeln wie die von Nr. 489 gedämpft, sodann auf die Platte umgestürzt, und mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 276), oder mit verdünnter Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe, oder auch trocken servirt.

495. Wandeln von Nudeln und Kalbsmilchlein.

Hiezu wird dieselbe Masse wie bei dem Pudding Nr. 501 verwendet, die butterbestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Förmchen nicht ganz voll damit eingefüllt, die Wandeln dann nach Nr. 489 gedämpft, und mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 276) zu Tisch gegeben. — Sehr schön sieht es, wenn die Förmchen mit Krebsbutter (Nr. 268) bestrichen, dann eine fricassirte Krebssauce (Nr. 278) darunter angerichtet, und allenfalls noch vorräthige Krebsbutter mit einem Löffel über die Wandeln gegossen wird.

496. Wandeln von Schnepfen oder Rebhühnern.

Die mit Butter ausgestrichenen Förmchen werden mit der in Nr. 503 beschriebenen Masse eingefüllt, die Wandeln nach Nr. 489 gedämpft, dann auf die Platte umgestürzt, und eine braune Einmachsauce (Nr. 275), worein der Saft einer halben Zitrone und einige Eßlöffel Bratenbrühe, auch Jus (Nr. 2) gegeben wurde, oder eine Trüffelsauce (Nr. 299) dazwischen angerichtet.

497. Wandeln von Spinat.

Die Förmchen werden dick mit Butter ausgestrichen, und mit der beim Spinatpudding (Nr. 505) bezeichneten Masse nicht ganz voll eingefüllt. Nun dämpft man die Wandeln nach Nr. 489, stürzt sie sodann auf die Platte um, und richtet eine weiße Einmachsauc (Nr. 276), worin gewaschene, abgekochte, verschnittene Morcheln oder gedämpfte Champignons oder andere gekochte Schwämme sind, dazwischen an. — Auf den Boden je eines bestrichenen Förmchens kann ein Scheibchen von einem hartgesottenen Ei gelegt und die Masse darauf eingefüllt werden, was, wenn man die Wandeln nun umstürzt, hübsch aussieht.

498. Wandeln mit Creme (Bechamelle).

Sechs Loth Butter und vier Loth feingeschnittener Speck werden mit vier mittelgroßen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem Pfund Fleischabfällen (die von jeder Gattung, aber nicht zu häutig sein dürfen) und etwas Salz auf's Feuer gesetzt, dieß langsam leicht gelblich angebraten, mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt und umgerührt, und alsdann mit drei Schöpflöffel kräftiger Fleischbrühe abgerührt und aufgefüllt. Nun gibt man eine kleine Messerspitze Safran, Muskatblüte und ein Lorbeerblatt darein, läßt Alles anderthalb Stunden langsam kochen und treibt es dann durch's Sieb. Hernach werden sechs ganze Eier und vier Eigelb gut verklopft, das Durchgetriebene, welches ungefähr eine Maß sein muß, dareingerührt, die butterbestrichenen Förmchen oder Kaffeetassen damit nicht ganz vollgefüllt, die Wandeln wie Nr. 489 angezeigt gedämpft, alsdann auf die Platte angerichtet, und nach Belieben eine Fricasseesauce (Nr. 277) oder verdünnte Jus (Nr. 2) daruntergegossen. — Eine Hauptsache bei diesen Wandeln ist, daß sie nur g a n z l a n g s a m gedämpft werden, und nie zum Kochen kommen. Sie brauchen noch einmal so viel Zeit zum Garwerden, als die übrigen.

499. Wandeln von Kartoffeln und Käs.

Sechs Loth Butter wird leicht abgerührt, dann zwei ganze Eier und vier Eigelb, zwei Loth geriebener Parmesankäs, zwei Eßlöffel Mehl, etwas Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel süßer Rahm und anderthalb Pfund abgekochte, heiß durch's Sieb gedrückte oder auch kalt geriebene Kartoffeln dazugegeben, Alles gut untereinandergerührt, und zuletzt noch das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt. Die butterbestrichenen Förmchen werden nun mit feinen Semmelbröseln ausgestreut, mit der Masse nicht ganz voll eingefüllt, und die Wandeln nach Nr. 489 beendet, wo man sodann zerlassene Butter, in welcher weniges Salz aufgekocht worden, besonders dazu servirt. — Kann man auch, wenn sie eingefüllt sind, in gutem Ofen backen.

500. Kartoffelpudding mit Häring oder Schinken.

Nachdem Kartoffeln weichgesotten, geschält, und gleich heiß durch's Sieb getrieben sind, stellt man sie zum Erkalten. Hievon wird dann anderthalb Pfund nebst sechs bis sieben Eiern, Muskatnuß und drei Eßlöffeln Mehl unter sechs Loth leicht gerührte Butter gerührt, bis die Masse schaumig ist, inzwischen ein abgeputzter, ausgegräteter, einige Stunden in halb Wasser halb Milch gelegter, dann gut abgewaschener, abgetrockneter und in kleine Würfel geschnittener Häring oder sechs Loth feingewiegter Schinken mit einem Eßlöffel feingewiegten Zwiebeln und ebensoviel Petersilie in zwei Loth feingeschnittenem, halbzerlassenen, frischen Speck gedämpft, nach einigem Erkalten unter die Masse gerührt, und diese in eine dick mit Butter bestrichene Puddingform gefüllt, doch so, daß noch handbreit Raum bleibt, hierauf die Form gut verschlossen, und eine gute Stunde in Wasser gesotten. Nach dieser Zeit wird der Pudding herausgenommen, auf eine Platte umgestürzt, und von der Seite eine mit Zitronensaft abgeschärfte weiße Einmachsauce (Nr. 276) oder verdünnte, gleichfalls mit Zitronensaft abgeschärfte Bratensauce oder Jus (Nr. 2) darangegossen. — Hiezu kann man auch erkaltete gesottene Kartoffeln verwenden, welche dann gerieben werden. — Man gibt diesen Pudding zu eingemachtem Kalbfleisch oder beliebigem andern Ragout, auch zu Boeuf à la mode u. drgl.

Anmerkung. Bei allen in einer Form gekochten Puddings muß man, nachdem sie eingefüllt sind, die Form mit ihrem Deckel gut verschließen, in das Kastrol oder die Pfanne, worein sie gestellt werden, dreifingerbreit kochendes Wasser geben, und sowohl jenes als diese mit einem passenden Deckel gut zudecken, damit kein Dampf herausgehe, weil die Puddings mehr gedämpft als

gesotten werden müssen; auch ist es von Vortheil, wenn etwas Glut auf dem Deckel der Pfanne ist, doch ist dieß nicht wesentlich nothwendig, wenn nur der Deckel recht gut schließt. — Das Wasser soll fortwährend langsam sieden, keinenfalls aber zu stark, indem sonst die Masse zu schnell aufsteigt und herausdrängt. Sollte es geschehen, daß das Wasser am Pudding eingekocht, ehe er fertig ist, so muß man siedendes Wasser nachgießen, damit die Form nicht trocken stehe, und es muß hiebei das Geschirr jedesmal gleich wieder bedeckt werden. — Beim Umstürzen untersuche man zuerst, ob der betreffende Pudding nirgends an der Form anhängt. Befürchtet man Letzteres, so wird mit einem dünnen Messer rings in der Form umhergefahren, doch so, daß die Schneide des Messers der Form zugekehrt ist, und der Pudding nicht zerschnitten wird. Man stürzt dann denselben auf die zum Serviren bestimmte Platte, und läßt die Form einige Minuten ruhig darüber stehen, damit er Zeit hat, sich überall von derselben loszulösen. — Man kann die Puddings Nr. 500, 501, 502, 503, 504, 505, 897 und 899 auch in einer Serviette (oder einem Tuch) kochen. Dieselbe wird, nachdem sie durch frisches Wasser gezogen und dann gut ausgewunden ist, ausgebreitet, in der Mitte mit Butter bestrichen, sowie mit wenigem Mehl bestreut, die Masse daraufgefüllt, und die Serviette dann derart zugebunden, daß die Masse noch handbreit Raum zum Aufgehen hat. Nun wird das Ganze in ein tiefes Kastrol oder einen Hafen in vieles kochendes Salzwasser gehängt, und, mit einem Deckel so gut wie möglich bedeckt, anderthalb bis zwei Stunden gekocht. Alsdann nimmt man es auf ein Sieb oder einen Seiher heraus, bindet die Serviette auf, und sticht mit einem Messer in die Mitte des Puddings, um zu sehen, ob derselbe fertig ist. Wenn am Messer beim Herausziehen keine Masse hängt, so ist er fertig, im andern Fall muß er wieder zugebunden und noch länger gekocht werden. Er wird dann neuerdings in das Sieb oder den Seiher herausgenommen, aufgebunden, die Platte oder Schüssel daraufgedeckt, und er auf solche umgestürzt. Die auf bemerkte Art bereiteten Puddings kennt man auch unter dem Namen Knopf oder Kloß.

501. Nudelpudding mit Kalbsmilchlein.

Von zwei Eiern wird ein Nudelteig (Nr. 16) bereitet, welchen man dünn auswargelt, und nach dem Abtrocknen nicht zu fein schneidet. Die Nudeln werden nun in Salzwasser abgekocht, abgeschüttet, einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, und dann in einen Seiher gegossen, wo man sie ablaufen läßt. Unterdeß kocht man zwei Kalbsmilchlein in Salzwasser ab, legt sie in kaltes Wasser, häutet sie wie gewöhnlich, schneidet sie in kleine Würfel, und dämpft sie mit einem Eßlöffel feingewiegten Zwiebeln und ebensoviel Petersilie in einem Stückchen Butter. Jetzt wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, worein dann sechs Eigelb, ein halber Kafeelöffel feingewiegte Zitronenschale, Salz, Muskatnuß, der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß, und zuletzt die erkal-

teten Milchlein und die Nudeln kommen. Dieß alles gibt man, gut untereinandergemengt, in eine dick mit Butter bestrichene Puddingform oder in eine Serviette, und siedet es fünf Viertelstunden langsam in kochendem Wasser. Nach dieser Zeit wird der Pudding fertig sein, was man daran erkennt, wenn die Masse sich fest anfühlen läßt; ist er noch weich, so wird er sofort wieder verschlossen, und noch eine Viertelstunde gesotten. Alsdann wird er auf die Platte umgestürzt, mit weißer Einmachsauce (Nr. 276), worein etwas Zitronensaft und ein halber Schöpflöffel verschnittene Kalbsmilchlein gegeben, von der Seite begossen, und gleich aufgetragen.

Anmerkung. Da dieser Pudding beim Umstürzen oft nicht gern aus der Form geht, ist es gut, ein zugeschnittenes butterbestrichenes Stück Papier auf den Boden der Form einzulegen.

502. Krebspudding.

Vier altgebackene, abgeschälte Kreuzerbrode (Semmeln) werden in eine tiefe Schüssel fein eingeschnitten, und ein guter halber Schoppen kochende Milch darübergegossen, dieß sogleich bedeckt, und eine Stunde stehen gelassen. Oder man kann das Brod in halb Wasser, halb Milch einweichen, und hernach schnell wieder fest ausdrücken. Nun wird ein Viertelpfund Krebsbutter (Nr. 268) leicht gerührt, sechs bis sieben Eigelb dareingemengt, solches nebst zwei Eßlöffel feingeschnittenen, in Butter abgedämpften Zwiebeln, Petersilie, Salz, Muskatnuß und einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale an das inzwischen erkaltete oder ausgedrückte, durchaus weiche Brod gerührt, und hierunter das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß gemengt. Diese Masse füllt man dann sogleich in eine dick mit Krebsbutter bestrichene Form nicht ganz voll ein, und siedet sie wohl verschlossen in kochendem Wasser langsam eine Stunde. Nach dieser Zeit wird nachgesehen, ob der Pudding sich fest anfühlen läßt; ist dieß der Fall, so wird die Form herausgenommen, der Pudding auf die bestimmte Platte umgestürzt, mit Krebsschweifchen besetzt, und von der Seite eine fricassirte Krebssauce (Nr. 278) darangegossen. — An Fleischtagen können unter die Masse weichgekochte, in Würfel geschnittene Kalbsmilchlein gemengt werden. — Ein besonders hübsches Aussehen gewinnt der Pudding, wenn in die bestrichene Puddingform vor dem Einfüllen der Masse ein Kränzchen von abgekochten Morcheln, Krebsschweifchen und Petersilienblättchen geordnet wird.

503. Pudding von Schnepfen oder Rebhühnern.

Von ein oder zwei gebratenen Schnepfen oder einem Rebhuhn wird das Fleisch vom Gerippe abgelöst, und in feine Würfel geschnitten, das Gerippe dann im Mörser fein gestoßen. Nun wird in sechs Loth Butter ein Eßlöffel feingewiegte Zwiebeln und ebensoviel Petersilie weichgedämpft, das gestoßene Gerippe nebst einem Schöpflöffel Fleischbrühe darangegeben, dieß zusammen eine halbe Stunde langsam gekocht. und hernach durch's Sieb getrieben und zum Erkalten gestellt. Nachdem dann zwei abgeschälte Kreuzerbrode in feine Würfel geschnitten und in heißem Schmalz nicht zu hart geröstet, werden in die erkaltete, nicht mehr als einen Schoppen betragende Sauce vier Eier gequirlt, ein wenig Salz, Muskatnuß und ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale dazugethan, dieß gut untereinander verklopft über die gerösteten Brodwürfel gegossen, das Schnepfen- oder Rebhühnerfleisch dareingegeben, und das Ganze gut untereinandergerührt. So läßt man es eine halbe Stunde stehen, worauf es in eine dick mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und, wohl verschlossen, in siedendem Wasser eine bis anderthalb Stunden langsam gekocht wird. Alsdann stürzt man den Pudding auf eine Platte um, und gießt von der Seite eine kräftige braune Einmachsauce (Nr. 275), worein einige Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder Bratenbrühe und der Saft einer halben Zitrone gegeben, daran, oder servirt dazu, was noch besser ist, eine Trüffel- oder Champignonsauce (Nr. 299, 301). — In ähnlicher Weise kann man auch Puddings von den Resten wilden Geflügels, die vom Tisch übriggeblieben sind, bereiten.

504. Trüffelpudding mit wildem Geflügel.

Es wird dieselbe Masse wie bei voriger Nummer bereitet, alsdann sechs Loth rein gewaschene, abgeschälte, blätterartig geschnittene, im Mörser mit einem kleinen Stückchen Butter zu Brei verstoßene Trüffeln dareingerührt, der Pudding wie vorhergehender beendet, und mit einer Trüffelsauce (Nr. 299) zu Tisch gegeben.

505. Spinatpudding.

Zwei große Schöpflöffel abgebrühter, feingewiegter Spinat wird in zwei Loth Butter und drei Kochlöffel Mehl eine Viertelstunde gedünstet, und dann kaltgestellt. Nun werden sechs Loth Butter leicht gerührt, sieben Eigelb, der erkaltete Spinat, Salz und Muskatnuß dazugegeben, und dieß zusammen nach einer Seite gerührt, dann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergе-

mengt, die Masse in eine dick mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und eine Stunde langsam gesotten. Hernach nimmt man den Pudding heraus, stürzt ihn auf die Platte um, und gießt von der Seite eine weiße Einmachsauce (Nr. 276), worein ein halber Schöpflöffel abgekochte, fein würflig geschnittene Kalbsmilchlein gegeben wurden, daran. — Wird öfters auch mit eingemachten Hühnern belegt, wo dann die Kalbsmilchlein wegbleiben.

506. Omelettepudding.

Aus dem Teig Nr. 36 werden sechs bis acht etwas dickere Kuchen als wie Flädlein gebacken. Einer derselben wird nun in die Mitte einer butterbestrichenen Serviette glatt ausgebreitet, auf diesen fingerdick Kalbfleisch-, Kalbsmilchlein- oder jede andere Farce gestrichen, und darüber ein zweiter Kuchen gebreitet, worauf man dann Krebsschweifchen, in kleine Blümchen verschnittenen Blumenkohl, in Würfel verschnittene Spargeln u. drgl. legt, was aber Alles vorher weichgekocht sein muß. Darauf kommt hernach ein dritter Kuchen, auf diesen fingerhoch von der Masse Nr. 505 oder auch Nr. 512, welche man wieder mit einem Kuchen bedeckt, und so abwechselnd fortfährt, bis die Kuchen aufgebraucht sind. Jetzt wird die Serviette zusammengenommen und zugebunden, und der Pudding nach Nr. 500 gesotten, doch braucht solcher anderthalb bis zwei Stunden zum Fertigwerden, wo man ihn dann anrichtet, eine dünne, etwas pikante Einmachsauce (Nr. 276) darübergießt, und denselben damit sofort zu Tisch gibt.

507. Gestürztes Consommé von jungen Hühnern oder Feldhühnern.

Es werden von den Hühnern Brust und Schenkel ausgelöst, mit Salz eingerieben, in ein butterbestrichenes Papier gewickelt, und leicht gebraten, das Gerippe aber mit vier gebackenen Eiern und den gebackenen Schnitten von zwei Kreuzerbroden gestoßen. Nun dämpft man in zerlassener Butter feingeschnittene Schalotten, Petersilie und gelbe Rüben, fügt das Gestoßene nebst guter Fleischbrühe bei, kocht Alles zusammen auf, nachdem noch eine halbe Flasche rother Wein dazugegeben, treibt es durch's Sieb, rührt dann zwölf Eigelb daran, und läßt es auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren etwas dicklich werden, inzwischen das nöthige Salz und etwas geriebenes Weißbrod darunterrührend. Jetzt wird eine butterbestrichene Puddingform, die etwas niedrig und am Boden abgerundet sein soll, leicht mit Semmelbröseln ausgestreut, die

Hälfte obigen Consommé's dareingefüllt, hierauf das verschnittene Hühnerfleisch, zwischen welches man auch Trüffeln oder Champignons geben kann, gelegt, solches mit der andern Hälfte des Consommé bedeckt, und die Form sodann, gut verschlossen, anderthalb Stunden im Dunst mehr gedämpft als gekocht. Beim Anrichten wird das Ganze auf eine Platte umgestürzt, und mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) eingefaßt.

508. Fleischstrudel.

Von zwei Eiweiß, einem Gläschen lauem Wasser, einem Loth Butter, einer Messerspitze Salz und der gehörigen Quantität feinem Mehl wird ein glatter, nicht zu fester, nudelteigähnlicher Teig gearbeitet, dieser mit einem warmen Geschirr bedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen. Hernach wargelt man ihn, so lange er noch warm ist, mit dem Wargelholz dünn aus, und legt ihn auf ein reines, mehrfach über ein festes Kissen gebreitetes Tuch, wo man nun mit den Händen unter den Kuchen greift, denselben behutsam, damit keine Löcher entstehen, papierdünn auszieht, und ringsum mit einer Scheere die dickeren Enden abschneidet. Nun wird ein halb Pfund übriggebliebener Braten oder anderes gutes Fleisch sehr fein gewiegt, mittlerweile ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie in sechs Loth Butter gedämpft, und dieß dann nebst fünf Eiern, zwei Eßlöffel Semmelbröseln, Salz, Muskatnuß und feingewiegter Zitronenschale an das Fleisch gerührt. Alsdann zieht man das Tuch mit dem Kuchen behutsam auf ein Backbrett herunter, bestreicht mit genannter Masse gleichförmig den ganzen ausgezogenen Teig, hebt, wenn dieß geschehen, das Tuch auf der einen Seite mit beiden Händen in die Höhe, und läßt den Teig wurstähnlich über sich selbst zusammenrollen. Den Strudel legt man hernach in ein butterbestrichenes flaches Kastrol oder einen Tiegel schneckenförmig ein, gießt einen Schöpflöffel siedende Fleischbrühe daran, und läßt solchen im Bratrohr gut zugedeckt oder auf dem Herd auf Kohlen langsam dämpfen, in welch' letzterem Fall ein Aufzugdeckel mit Kohlen daraufkommt. Nach einer Stunde wird der Strudel fertig sein, wo dann die Brühe ganz eingekocht sein muß; sollte solche jedoch vor der bestimmten Zeit einkochen, so müßte man noch etwas Fleischbrühe nachgießen. Man hebt ihn nun mit zwei Backschäufelchen auf die Platte heraus. In den zurückgebliebenen Saft wird zwei Loth Butter gethan, ein kleiner Kochlöffel Mehl einigemal darin umgerührt, dieß mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, etlichemal

durchgekocht, mit einigen Tropfen Zitronensaft gesäuert, durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und mit dem Strudel zu Tisch gegeben. — Kann auch im Backofen bereitet werden, wo man ihn, bis er halb fertig ist, mit einem Deckel zudeckt, letztern dann abnimmt, und den Strudel unbedeckt fertig bäckt, ihn inzwischen öfters mit Butter bestreichend.

509. Hühnerstrudel.

Der Teig wird bereitet und ausgezogen wie der in voriger Nummer. Alsdann wird von übriggebliebenen Hühnern das Fleisch abgelöst und fein verwiegt, (was zwei Schöpflöffel ausmachen muß,) nun ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie in vier Loth Butter weichgedämpft, und dieß nebst Salz, Muskatnuß, zwei ganzen Eiern, drei Eigelb und dem Saft einer halben Zitrone unter das Hühnerfleisch gerührt. Den auf einem Tuch ausgebreiteten Strudelteig überstreicht man sodann gleichdick mit dieser Farce, und verfährt im Uebrigen ganz nach voriger Nummer, gibt den Strudel auch mit der nämlichen Sauce zu Tisch.

510. Lungenstrudel.

Eine Kalbslunge wird in Salzwasser mit einer Zwiebel und zwei Lorbeerblättern zwei Stunden langsam weichgekocht, und in ihrem Sud bei Seite gestellt, bis sie beinahe erkaltet ist, dann wird sie herausgenommen, in eine flache Schüssel gelegt, und mit einem Brettchen zugedeckt und beschwert. Nachdem sie so einige Stunden gestanden, nimmt man sie auf das Hackbrett, schneidet das Knorpelige und Adrige heraus, verwiegt sie recht fein, und röstet sie sodann eine Viertelstunde nebst einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln in sechs Loth Butter auf schwachem Feuer. Nun wird die Lunge in eine Schüssel gebracht, mit Salz, Muskatnuß, feingeschnittener Petersilie, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale, einem Eßlöffel Semmelbröseln und ein wenig Zitronensaft gewürzt, drei Eier dareingerührt, und dieselbe kaltgestellt. Unterdeß wird ein Teig bereitet und ausgezogen wie bei Nr. 508, das Lungenmus durchaus gleichdick daraufgestrichen, und der Strudel wie vorhergehender beendet.

511. Krebsstrudel.

Zwei bis drei Kalbsmilchlein werden in Salzwasser abgekocht, abgehäutet, fein verwiegt, und mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und Petersilie in einem Stückchen Butter gedämpft. Nun

werden von fünfzehn bis zwanzig Stück Krebsen die Schweife ausgebrochen, von den Schalen und acht Loth Butter eine Krebsbutter (Nr. 268) bereitet, mit einem Theil derselben der Nr. 508 beschriebene, ausgebreitete Strudelteig überstrichen, der andere Theil aber nebst zwei Eßlöffeln Semmelmehl, drei ganzen Eiern, den in kleine Würfel geschnittenen Krebsschweifchen, Salz und Muskatnuß an die erkalteten Milchlein gerührt, der Kuchen mit dieser Masse gleichmäßig überstrichen, und der Strudel nach Nr. 508 vollends fertig gemacht. Nach dem Anrichten wird in den zurückgebliebenen Saft, statt der gewöhnlichen Butter, zwei Eßlöffel Krebsbutter gerührt, welche man im Anfang zurückbehalten hat.

512. Grüne Strudel oder Maultaschen.

Es wird nach Nr. 16 ein Nudelteig bereitet, und einige Kuchen so fein als möglich ausgewargelt, alsdann drei Handvoll Spinatblätter, eine Handvoll Petersilie, einige zarte Zwiebelrohre und eine ganze Zwiebel gewaschen, fein gewiegt, fest ausgedrückt, und in vier Loth Butter so lange geröstet, bis alles Flüssige eingedämpft ist, unterdeß drei altgebackene Kreuzerbrode abgeschält, in Wasser eingeweicht, schnell fest ausgedrückt und zu dem Grünen gegeben, einige Minuten noch damit gedämpft, und das Ganze hernach zum Erkalten gestellt. Nun rührt man vier Eier nebst Salz und Muskatnuß daran, streicht die Masse gleichförmig über den indeß ein wenig getrockneten Teig, rollt den Strudel übereinander, und drückt ihn in gleiche, dreifingerbreite Stücke mit dem Kochlöffelstiel ab, welche abgeschnitten, eine gute Viertelstunde in strudelndem Salzwasser abgekocht, und dann mit dem Schaumlöffel behutsam aus dem Sud gehoben und auf die zum Serviren bestimmte Platte angerichtet werden, wo man sie mit in Butter gelbgerösteten Brodbröseln abschmälzt. — Diese Strudel kann man, nachdem sie abgekocht sind, in ein etwas flaches Kastrol, worin vier Loth Butter zerlassen wurde, legen, etwas Butter darüberschneiden, ein wenig Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser darangießen, und sie zugedeckt im Ofen oder auf dem Herd auf Kohlen (in welchem Fall ein Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen daraufkommt) noch eine Viertelstunde aufziehen. Statt des Kastrols wird öfters auch ein Tiegel verwendet, den man späterhin auf den Tisch stellen kann. — Nach Belieben kann auch vier Loth in feine Würfel geschnittener, gelbgerösteter Speck sammt dem Fett, oder feingehacktes, gebratenes Fleisch unter das Grüne kommen.

513. Gefüllte Flädlein mit Fleisch.

Von drei Eiern werden Flädlein gebacken (siehe Nr. 36), diese mit derselben Farce, welche bei dem Fleischstrudel (Nr. 508) beschrieben ist, oder mit einer Hascheefarce (Nr. 1306) überstrichen, zusammengerollt, und schneckenartig oder auch länglich in ein flaches Kastrol eingelegt. Die übrige Behandlung ist dieselbe wie bei Nr. 508, nur sind die Flädlein längstens in einer halben Stunde fertig. — Es kann auch eine der in Nr. 509—512 beschriebenen Massen in die Flädlein gefüllt werden.

514. Gefüllte Omelettes (Pfannkuchen) mit Haschee von Kalbfleisch (Kalbfleischbrei).

Man rührt drei Kochlöffel Mehl mit anderthalb Schoppen Milch oder Rahm glatt an, gibt sechs Eier und ein wenig Salz darein, und verklopft dieß gut. Nun wird nußgroß Schmalz in einer flachen Pfanne heiß gemacht, ein Theil des Teiges dareingegossen, und indem man mit dem Backschäufelchen öfters in den Kuchen sticht, damit das Flüssige hinunterzieht, wird derselbe schön gelb gebacken, dann behutsam umgewendet, und auch von der andern Seite gebacken; aus dem übrigen Teig macht man noch zwei bis drei Kuchen, und verfährt mit diesen gleichergestalt. Sobald ein Kuchen fertig gebacken, wird er auf einen Bogen Papier gelegt, hier mit heißem Kalbfleischbrei (Nr. 652) überstrichen, das Papier an zwei Enden aufgenommen, und der Kuchen über sich zusammengerollt. So werden die Omelettes auf eine Platte angerichtet, und von der Seite ein halber Schöpflöffel heiße Bratenbrühe, welche mit Fleischbrühe verdünnt und mit einigen Tropfen Zitronensaft abgeschärft wurde, daruntergegossen. — Können auch mit einem Haschee von Hühnern (Nr. 758) oder Lungen (Nr. 686) gefüllt werden.

515. Gefüllte Omelettes mit Rührei und Sardellen.

Es wird der nämliche Teig bereitet wie bei vorhergehenden, derselbe zu drei bis vier Kuchen verbacken, und diese zugedeckt warmgestellt. Nun wird von sechs Eiern, vier Loth Butter, einer Kaffeetasse Rahm, Salz, Muskatnuß und vier Loth gewaschenen, ausgegräteten, feingeschnittenen Sardellen ein weiches Rührei (Nr. 874) gemacht, damit die Omelettes gleichmäßig überstrichen, solche von beiden Seiten schnell überschlagen, dann angerichtet, von der Seite etwas verdünnte, mit ein wenig Zitronensaft abgeschärfte, heiße Bratenbrühe daruntergegossen, und dieselben augenblicklich zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Feiner werden diese und die vorhergehenden Omelettes, wenn zu dem Teig nur ein Kochlöffel Mehl und ein halber Schoppen Rahm genommen wird.

516. Omelettes mit Kartoffeln und Speck.

Man rührt zwei Kochlöffel Mehl mit einem Schoppen Milch glatt an, und mengt darunter vier Eier, zwei Schöpflöffel gekochte, geriebene Kartoffeln, und das gehörige Salz. Nun wird zwei Loth fein würflig geschnittener Speck in einer großen flachen Pfanne geröstet, bis er leicht gelb geworden, dann eine kleinverschnittene halbe Zwiebel ein wenig darin abgedämpft, die Hälfte der abgerührten Masse dazugegeben, und dieß unter öfterem Aufheben mit dem Backschäufelchen auf beiden Seiten gelb gebacken. Mit der andern Hälfte der Masse verfährt man auf gleiche Weise, und trägt die beiden Kuchen dann sofort heiß auf.

517. Französischer Eierkuchen. Omelette.

Man verklopfe sechs Eier gut mit einem Eßlöffel Rahm und ein wenig Salz, setze dann eine Omelettepfanne mit einem Eßlöffel guter Butter oder Schmalz zum Feuer, gebe, wenn letzteres heiß geworden, die Masse hinein, und lasse sie unter fortwährendem Bewegen der Pfanne und Nachhelfen mit dem Backschäufelchen, so daß das Flüssige immer wieder nach untenhin kommt, zu einem Kuchen backen. Sobald auf der Oberfläche des Kuchens wenig Flüssigkeit mehr vorhanden ist, fasse man mit Backschäufelchen von zwei Seiten unter denselben, schlage ihn über sich zusammen, so daß er eine längliche, vierfingerbreite Wurst bildet, stürze ihn auf eine längliche Platte, und bringe ihn sogleich zu Tisch. — Diese Omelette muß, wenn sie angerichtet ist, innen weich sein, und außen eine gelbbraune Kruste haben.

518. Omelette mit Kräutern.

Ist dieselbe wie vorhergehende, nur rührt man vor dem Backen einen Eßlöffel feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch in die Masse.

519. Omelette mit Schinken.

Man gibt in die Masse Nr. 517 vor dem Backen vier Loth feingehackten, aber nicht zu stark gesalzenen Schinken, und läßt dabei das Salz gänzlich weg.

520. Omelettes auf gewöhnliche Art. Pfannkuchen.

Zwei Kochlöffel Mehl werden mit einem schwachen Schoppen Milch und etwas Salz glatt angerührt, dann drei Eier, eines

nach dem andern, daruntergerührt, und die Omelettes nach Nr. 514 gelb gebacken. Es soll jede zweimesserrückendick sein. — Können auch mit den Zuthaten von voriger und vorvoriger Nummer bereitet werden. — Beim Umkehren kann ein glatter Deckel auf den Kuchen gedeckt werden, auf welchen man diesen stürzt, und davon dann wieder in die Pfanne glitschen läßt.

521. Mehlschmarn oder Eierhaber.

Acht Eßlöffel feines Mehl wird mit fünf Eiern, dem nöthigen Salz und einem Schoppen kalter Milch zu einem dünnflüssigen Pfannkuchenteig glatt angerührt. Nun lasse man in einer breiten Omelettepfanne zwei Loth Schmalz heiß werden, gieße von dem Teig fingerdick darein, backe unter öfterem Lüften und Einstechen mit dem Backschäufelchen, damit das Flüssige nach unten laufe, den Kuchen schön gelb, steche ihn, wenn sich oben nichts Flüssiges mehr zeigt, in kleine Stücke ab, kehre diese um, und backe solche auch von der andern Seite schön gelb. Ist dieß geschehen, so wird der Schmarn angerichtet, und mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise verfahren. — Diesen Schmarn kann man ebensogut in einer dick mit Butter bestrichenen Bratpfanne im Bratrohr backen. Wenn der Kuchen von der untern Seite schön gelb ist, wird er in Stücke abgestochen, die man umwendet und von der andern Seite gleichfalls schön gelb bäckt, auch nach Belieben noch verkleinert. Nach Verlauf einer halben Stunde wird der Schmarn fertig, nämlich die Stückchen von allen Seiten schön gebacken sein. — Kann auch gewöhnlicher bereitet werden: man nimmt dann mehr Mehl und mehr Milch.

522. Kartoffelschmarn.

In einer Pfanne wird zwei Loth Butter oder Schmalz heiß gemacht, und darin ein halber Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln weichgedünstet, dann ein großer Schöpflöffel geriebene gesottene Kartoffeln dazugegeben, und dieß unter öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen gelb gebacken. Unterdeß wird ein Kochlöffel Mehl mit einem Viertelschoppen Milch glatt angerührt, hiezu zwei Eier und etwas Salz gegeben, diese Masse gut untereinandergerührt und über die Kartoffeln gegossen, der Schmarn ganz nach voriger Nummer, unter öfterem Einstechen mit dem Backschäufelchen und stückweisem Umkehren, von allen Seiten schön gelb gebacken, und sodann zu jeder beliebigen mit Sauce versehenen Fleischspeise servirt.

523. Kuchenmichel.

Man rührt sechs große Eßlöffel feines Mehl mit kalter Milch

glatt an, klopft vier Eier nebst etwas Salz darunter, und verdünnt dieß mit Milch, bis der Teig wie ein dünner Pfannenkuchenteig ist. Eine Bratkachel oder ein anderes flaches Geschirr wird nun dick mit Butter bestrichen, der Teig kaum zweifingerhoch dareingefüllt, kleine Stückchen Butter darauf herumgelegt, und der Kuchen in heißem Backofen gebacken.

524. Kuchenmichel auf feinere Art.

Unter ein Viertelpfund leicht gerührte Butter werden fünf große Eßlöffel Mehl, acht Eigelb und etwas Salz geklopft, dieß mit Milch zu einem Teig abgerührt der etwas dicker als ein Flädleinteig ist, und hernach der festgeschlagene Schnee der acht Eiweiß behutsam daruntergemischt. Nun füllt man den Teig in eine gut mit Butter bestrichene glatte Auflaufform oder in eine Bratkachel zweifingerhoch ein, und bäckt ihn sofort in heißem Ofen.

525. Semmelschmarn oder Bettelmann.

Nachdem drei altgebackene Kreuzerbrode in feine Scheiben geschnitten, werden an letztere zwei mit etwas Salz und fünf bis sechs Eiern gut verklopfte Schoppen Milch gegossen, und dieß einige Zeit stehen gelassen, bis das Brod ganz durchweicht ist. Dann streicht man eine Bratkachel dick mit Butter aus, gibt die geweichten Scheiben in dieselbe, verschneidet ein Stückchen Butter darauf, bedeckt das Ganze mit einem Deckel, und bäckt den Schmarn im Rohr oder Backofen zu schöner Farbe.

526. Eierkuchen.

Drei altgebackene Kreuzerbrode werden fein eingeschnitten, dann ein mit sechs Eiern gut verrührter Schoppen Milch darangegossen, und dieß eine Stunde stehen gelassen, wo man es etwas salzt und locker untereinandermengt. Nun macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, gießt die Masse darein, und läßt den Kuchen zugedeckt schön gelb backen. Ist er auf einer Seite gelb, so stürzt man ihn behutsam auf eine Platte um, gibt wieder etwas Schmalz in die Pfanne, läßt den Kuchen von der Platte in die Pfanne glitschen, und bäckt ihn auf der ungebackenen Seite, zugedeckt, ebenfalls schön gelb. — Eine Hauptsache bei diesem Kuchen ist langsames Backen auf schwachem Feuer.

527. Eierkuchen mit Schnittlauch.

Man schneide drei Milchbrode zu dünnen Suppenschnitten, gieße einen Schoppen Milch darüber, und lasse dieß eine Weile stehen. Nun verklopfe man sechs Eier mit etwas Salz, gieße sie

an die Schnitten, gebe eine halbe Handvoll feingeschnittenen Schnittlauch dazu, rühre Alles recht locker durcheinander, backe den Kuchen ganz wie vorhergehenden, und servire ihn mit grünem Salat.

528. Schmalzbrod.

Es werden drei gestrige Kreuzerbrode fein eingeschnitten, ein Schoppen Milch darübergegossen, und dieß stehen gelassen, bis das Brod etwas weich geworden. Dann wird Schmalz heiß gemacht, das Brod darin gelb geröstet, vier mit einem Eßlöffel Milch verklopfte Eier darübergegeben, das Ganze noch einigemal umgekehrt, ein wenig gesalzen, sofort angerichtet, und mit gekochtem Obst oder grünem Salat servirt. — Ist das Brod schon älter, so wird die Milch kochend darübergeschüttet.

529. Gebackene Semmelschnitten. Croutonen.

Reibe fünf gestrige Semmeln (Kreuzerbrode) am Reibeisen ab, schneide sie in fingerdicke Scheiben, und jede derselben wieder in zwei Theile, dann verklopfe fünf bis sechs Eier und ein klein wenig Salz mit einer halben Maß Milch, und übergieße damit die Schnitten. Sind letztere ganz von dieser Sauce durchdrungen, so lege solche auf ein Sieb zum Abtrocknen, und backe sie hernach kurz vor dem Anrichten aus heißem Schmalz schön gelb heraus. — Werden gewöhnlich als Beilage zu feinem Gemüse gegeben.

530. Gebackene Semmelnudeln.

Vier bis fünf gestrige Semmeln werden abgerieben, und jede in zwei Theile zerschnitten, die Theile nebeneinander in ein breites Geschirr gelegt, und sodann vier bis fünf mit einer halben Maß Milch und einer kleinen Prise Salz gut verklopfte Eier darübergegossen. Sind sie eine halbe Stunde gestanden, so kehrt man sie um, damit sie die Sauce vollends in sich ziehen. Nun wird ein gutes Stück Butter oder Schmalz in einer breiten Pfanne zerlassen, darein nebeneinander die Semmeln gelegt, und auf schwachem Feuer gelb angebacken, worauf man sie umkehrt, und falls es nöthig ist, noch etwas Butter oder Schmalz dazugibt. Wenn so die Nudeln auf beiden Seiten gelb gebacken, werden sie angerichtet, und zu gekochtem Obst, auch als Auflage zu Gemüsen gegeben. Will man sie saftiger, so wird vor dem Anrichten noch ein wenig Milch daruntergegossen, womit man sie noch etwas anziehen läßt. — Sind besonders für gewöhnlichen Tisch vortheilhaft, weil sie nicht aus schwimmendem Schmalz gebacken werden.

531. Gestutzte Nudeln.

Drei Eier, vier Eßlöffel Milch oder Wasser und etwas Salz wird gut verrührt, und alsdann so viel Mehl dareingemengt, daß es einen leichten Nudelteig gibt, den man auf dem Backbrett gut abknetet, und zu drei Laibchen formt, welche man zu zweimesserrückendicken Kuchen auswargelt. Diese läßt man etwas abtrocknen, übersäet sie dann leicht mit Mehl, verreibt dasselbe mit der Hand darauf, und schneidet sie nun zu dreifingerbreiten Streifen, von denen man immer einige aufeinanderlegt, und hernach zu zweimesserrückendicken Nudeln schneidet. Inzwischen wird eine bis anderthalb Maß Milch siedend gemacht, darein die Nudeln dann leicht eingesäet, und zugedeckt gekocht, wobei man sie einigemal auflüftet und umrührt. Ist die Milch zur Hälfte daran eingekocht, so kommt vier Loth Butter, ein Stückchen Zucker und etwas Salz dazu, und so läßt man die Nudeln, wo möglich bedeckt, bei öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen kurz einkochen, bis sie von allen Seiten gelb sind, wo man sie sodann mit einer Milchsauce oder mit jedem beliebigen Obst servirt. — Können auch erst in siedendem Salzwasser einigemal überkocht, hernach abgeseiht, und sogleich in die siedende Milch gelegt werden, wo man dann etwas weniger Milch braucht.

532. Abgeschmälzte Nudeln. Hosenbändel.

Von Nudelteig (Nr. 16) werden möglichst dünne Flecke ausgewargelt, solche auf ein ausgebreitetes Tuch gelegt, und, nachdem sie etwas abgetrocknet, auf einem Backbrett zu halbfingerbreiten Nudeln geschnitten oder mit einem Backrädchen abgerädelt. Diese überkocht man einigemal in vielem siedenden Salzwasser, hebt sie hernach mit einem großgelöcherten Schaumlöffel heraus, und richtet sie so trocken als möglich, doch noch ganz heiß auf die Platte an. Unterdeß werden eine Handvoll ganz fein geschnittene, ungekochte Nudeln oder ebensoviel geriebenes Brod in einem Stück Butter oder Schmalz gelb geröstet, und die Nudeln damit abgeschmälzt, welche man nun gleich zu Tische geben muß, damit sie nicht stocken. — Gibt man zu jedem Ragout, besonders zu sauren Fischen.

533. Abgeschmälzte Nudeln mit Käs.

Werden wie obige bereitet und angerichtet. Nach dem Anrichten gibt man dann ungefähr sechs Loth geriebenen Parmesan- oder Emmenthaler-Käs darüber, und wenn sie nun noch mit vier bis sechs Loth zerlassener Butter übergossen, werden sie heiß aufgetragen.

534. Geröstete Nudeln. Nudelschmarn.

Die in Nr. 532 beschriebenen, in Salzwasser gekochten Nudeln werden in einen Durchschlag gegossen, dann in eine Schüssel gethan, und, so lange sie noch warm sind, drei Eier, ein bis zwei Loth Butter und etwas Salz darangerührt. Nun wird ein Stück Schmalz in einer flachen Pfanne heiß gemacht, die Nudeln darin gelb gebraten, hernach mit dem Backschäufelchen zu Stückchen abgestochen, diese umgekehrt und auch von der andern Seite gelb gebraten, und zuletzt auf eine warme Platte aufgehäuft angerichtet.

535. Nudelkuchen.

Die ganz nach Nr. 532 gekochten Nudeln werden in einen Durchschlag gebracht, und mit frischem Wasser abgekühlt, wenn sie gehörig abgelaufen sind in eine Schüssel genommen, und fünf bis sechs gut verklopfte Eier nebst dem gehörigen Salz darangerührt. Nun wird ein Stück Schmalz in einer flachen Pfanne heiß gemacht, die Nudeln dareingegeben, glattgestrichen, und sodann, bedeckt, von einer Seite schön gelb gebacken. Hernach legt man eine Platte über die Pfanne, stürzt den Kuchen darauf um, läßt denselben in ein neuerdings heißgemachtes Stückchen Schmalz glitschen, und bäckt ihn auch auf der ungebackenen Seite bedeckt schön gelb, worauf die Platte wiederholt auf den Kuchen gedeckt, festgehalten, dieser zum zweitenmal umgestürzt und sofort zu Tisch gegeben wird. — Wird gern zu grünem Salat gegessen, paßt aber auch zu eingemachtem Fleisch, dann zu Fischen in brauner Sauce, deßgleichen zu gekochtem Obst.

536. Schinkenfleckchen. Schinkennudeln.

Von zwei Eiern wird ein gewöhnlicher Nudelteig (Nr. 16) bereitet, den man zu papierdünnen Kuchen auswargelt. Nachdem solche abgetrocknet, werden sie, soll es Schinkenfleckchen geben, in kleine, viereckige Fleckchen (Nr. 18) geschnitten, diese in Salzwasser schnell gekocht, in einen Durchschlag geschüttet, mit kaltem Wasser abgekühlt, und inzwischen ein Viertelpfund Schinken fein gewiegt. Nun wird eine Auflaufform innen dick mit Butter bestrichen, darauf eine Lage Fleckchen gegeben, diese mit Schinken und ganz wenig Muskatnuß überstreut, und hierüber dann wieder Fleckchen gelegt. So fährt man abwechslungsweise fort, bis Beides zu Ende und mit Fleckchen bedeckt ist, schneidet dann sechs Loth Butter in Blättchen darauf, und bäckt das Ganze in heißem Ofen leicht gelb, worauf man es in der Form zu Tisch gibt. — Werden Schinkennudeln gewünscht, so schneidet man die abgetrockneten Kuchen zu

etwas groben Nudeln, und verfährt im Uebrigen wie bei den Fleckchen. — Ist der Schinken nicht ohnehin schon stark mit Salz versehen, so werden die Fleckchen oder Nudeln beim Einlegen noch etwas gesalzen.

537. Schinkenfleckchen, Schinkennudeln, mit saurem Rahm.

Die wie vorige zubereiteten Fleckchen oder Nudeln werden, wenn sie abgekühlt sind, auf einem Brett auseinandergelegt, unterdeß sechs Loth Butter leicht gerührt, fünf Eier, ein halber Schoppen saurer Rahm, ganz wenig Salz, Muskatnuß, ein Viertelpfund feingewiegter Schinken und zuletzt die Fleckchen oder Nudeln dareingegeben, Alles gut untereinandergerührt in eine butterbestrichene Form oder in eine Schüssel, welche die Hitze verträgt, gefüllt, und im Ofen schön gelb gebacken, wo man es dann in der Form servirt.

538. Maccaroni mit saurem Rahm.

Ein halb Pfund Maccaroni (Nr. 22) werden in vielem strudelnden Salzwasser eine gute Viertelstunde langsam gekocht, und sollen dann so weich sein, daß sie sich mit den Fingern leicht zerdrücken lassen. Man stellt sie nun im nämlichen Wasser eine Viertelstunde bei Seite, und schüttet sie dann in einen Durchschlag. Unterdeß wird in sechs Loth Butter ein Kochlöffel Mehl langsam weiß geröstet, mit einem Schoppen saurem Rahm abgerührt und aufgekocht, hernach die abgelaufenen Maccaroni nebst sechs Loth geriebenem Parmesankäs gut daruntergemengt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und das Ganze auf eine warme, tiefe Schüssel oder in eine offene Butterpastete angerichtet.

539. Maccaroni mit Käs.

Die nach vorhergehender Nummer gekochten Maccaroni nimmt man, nachdem sie eine Viertelstunde bei Seite gestellt waren, mit einem Schaumlöffel heraus. Nun wird eine Form oder Schüssel mit Butter bestrichen, eine Lage Maccaroni dareingegeben, und solche mit geriebenem Parmesankäs und etwas weißem Pfeffer überstreut, dann kommt wieder eine Lage Maccaroni, darauf wieder Parmesankäs und weißer Pfeffer, und so wird fortgefahren, bis die Form voll, und mit Maccaroni bedeckt ist. Dabei gibt man zwischen jede Lage Maccaroni einige Stückchen Butter. Parmesankäs darf im Ganzen sechs Loth verwendet werden. Alsdann schneidet man ein Viertelpfund Butter darüber, und bäckt das Ganze im Ofen zu schön gelber Farbe. — Werden gewöhnlich zu gebratenem Rindfleisch, auch bei Frühstücken oder Abendessen

als selbstständiges Gericht gegeben. Servirt man sie in der Form, so bindet man um letztere eine reine Serviette.

540. Spätzchen.

Ein Pfund Mehl wird mit zwei Eiern, Salz und Milch oder lauem Wasser zu einem ziemlich festen Teig angerührt, der jedoch noch gut durch den Spatzenmodel getrieben werden kann. Von diesem Teig treibt man nun einen Theil nach Nr. 28 in vieles kochendes Salzwasser, und sobald dann die Spätzchen in die Höhe kommen und einmal überkocht haben, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, und legt sie in eine mit warmem leicht gesalzenen Wasser gefüllte Schüssel. Auf diese Weise fährt man fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Alsdann hebt man die Spätzchen mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, richtet sie auf die Platte an, und gießt in Butter gelbgeröstete Brodbröseln darüber. — Sollen die Spätzchen gleich aufgetragen werden, so legt man sie nicht in warmes Wasser, sondern gibt sie sofort auf die zum Auftragen bestimmte Platte.

541. Geröstete Spätzchen.

Bereitet man wie vorhergehende. Wenn sie beim Absieden in die Höhe kommen, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, einen Augenblick in kaltes Wasser gegeben, dann zum Ablaufen in einen Seiher geschüttet, und hernach auf einem Brett auseinandergelegt. Sind sie gehörig trocken, so macht man in einer Bratpfanne ein Stück Schmalz oder Butter heiß, legt sie darein, und röstet sie unter öfterem Umkehren mit dem Backschäufelchen schön gelb. Fünf Minuten vor dem Anrichten werden drei bis vier mit einem Eßlöffel Milch und etwas Salz gut verklopfte Eier über die Spätzchen gegossen, diese noch einigemal umgekehrt, unten schön gelb gebraten, dann von der Pfanne auf die Platte umgestürzt, und in Form eines Kuchens zu Tisch gegeben. — Sollen sie schnell bereitet werden, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel sofort aus dem Sud, läßt sie gut ablaufen, und bratet sie sogleich in heißem Schmalz, wo sie aber dann keine so schöne Kruste bekommen.

542. Butterspätzchen.

Ein Pfund feines Mehl wird mit lauer Milch, sechs Loth zerlassener Butter, vier Eiern und etwas Salz zu einem ziemlich starken Teig angerührt und abgeschlagen, dann ein hölzernes Brettchen in Wasser getaucht, der Teig daraufgeleert, das Ende des

Brettchens auf den Rand des Kochgeschirrs gelegt, und mit einem hölzernen oder auch anderen Messer kleine Spätzchen in kochendes Salzwasser abgeschnitten. Man kann den Teig aber auch durch den Spatzenmodel treiben. Nachdem die Spätzchen nun einigemal überwallt sind, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und gewöhnlich im Kranz um gebratenes Fleisch gelegt. — Sie können auch, wie in voriger Nummer beschrieben, geröstet werden.

543. Reismeridon.

Ein halb Pfund ausgelesener Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, letzteres wieder davon abgeschüttet, und jetzt so viel siedende Milch an den Reis gegossen, daß dieselbe zweifingerbreit über ihn hinsteht, worauf man ihn ganz langsam eine halbe bis dreiviertel Stunde darin weichdämpft, so zwar, daß das Ganze trocken geworden, die Körner aber noch ganz sind. Nun wird vier Loth Butter, Salz, Muskatnuß und fünf bis sechs Eier daruntergemengt, auf dem Feuer so lange hierin gerührt, bis der Reis dadurch verdickt und gebunden ist, und damit dann eine dick mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Auflaufform in der Art ausgefüttert, daß der Boden und die Wände zweifingerdick mit Reis bedeckt sind, in der Mitte aber ein leerer Raum bleibt, welchen man mit einem Eingemachten mit dicker Sauce, z. B. eingeschnittenem Fleisch, eingemachten Hühnern oder Tauben, ausfüllt. Alsdann gießt man über das eingefüllte Ragout ein paar Eßlöffel von dessen Sauce, bedeckt Alles mit Reis, bäckt das Ganze in nicht zu heißem Ofen schön gelb, stürzt es auf eine Platte um, und gibt solches sofort zu Tisch. Die von dem Ragout übrige Sauce servirt man extra dazu. — Eine Hauptsache ist, daß der Reis sehr trocken und fest eingekocht, weil er sonst beim Umstürzen zerplatzen würde. — Sehr zweckmäßig bedient man sich hiebei auch einer Ringform, wo das Ragout dann erst, wenn der Reis aus der Form auf die Platte gestürzt ist, in die leere Mitte eingefüllt wird.

544. Florenzer Reis.

Ein Viertelpfund Karolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht, dieses wieder abgeschüttet, und dagegen so viel kochende Milch darangegossen, daß der Reis handbreit damit bedeckt ist. So läßt man ihn nun langsam weich und dick einkochen. Dann werden vier Eigelb, vier Loth geriebener Parmesankäs, Salz und vier Loth Butter daruntergemengt, der Reis in eine Form, wie

sie in voriger Nummer beschrieben ist, eingefüllt, und einen Augenblick in den Ofen gebracht, dann auf eine warme Platte angerichtet, mit gebratenen Cotelettes oder gebratenen kleinen Vögeln belegt, und in einer Saucière heiße, mit etwas Fleischbrühe verdünnte Bratensauce, in welcher nußgroß Butter verrührt wurde, extra dazugegeben.

545. Croquetten von Reis.

Von der Masse Nr. 543 oder 544 werden, nach gänzlichem Erkalten, nach Nr. 1003—1007 Croquetten (Küchlein) geformt, dieselben auch so gebacken, und zu gebratenem Fleisch gegeben.

546. Gestürzter Reis mit Schinken.

Ein halb Pfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, letzteres wieder davon abgegossen, und er nun mit so viel Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt, daß er handhoch damit bedeckt ist. So läßt man ihn nebst einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer gelben Rübe, etwas Safranblüte, die mit einem Eßlöffel heißem Wasser abgebrüht ist, und ein klein wenig Salz eine bis anderthalb Stunden bedeckt langsam kochen. Nach dieser Zeit wird er weich und dick eingekocht sein, worauf man ein Viertelpfund feingewiegten Schinken, sechs Loth Butter und fünf Eier daruntermengt. Alsdann wird er in eine dick mit Butter bestrichene, mit Brodbröseln ausgestreute Auflaufform fest eingedrückt, in den heißen Ofen gestellt, wenn er durchaus heiß geworden auf eine warme Platte umgestürzt, und mit einer Fricasseesauce (Nr. 277) zu Tisch gegeben.

547. Gestürzter Reis mit Geflügel.

Wenn der Reis wie vorhergehender gekocht ist, wird der Boden einer dick mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln ausgestreuten Auflaufform dicht damit bedeckt, dann eine Lage in Stückchen geschnittene gedünstete junge Hühner oder Enten daraufgegeben, diese wieder mit Reis bedeckt, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll und zuletzt mit Reis bedeckt ist. Nun läßt man das Ganze im Ofen heiß werden, stürzt solches dann auf eine warme Platte um, und gibt es mit einer weißen Einmachsauce (Nr. 276), oder mit einer fricassirten Buttersauce (Nr. 283), auch mit Jus (Nr. 2), die mit Bratenbrühe, einem Stückchen Butter und etwas Zitronensaft aufgekocht, zu Tisch, nachdem in die betreffende Sauce der Saft, worin das Geflügel gedünstet wurde, gegeben ist.

548. Polenta.

In eine Maß siedendes Wasser rühre man zwei Schoppen Polentamehl (wird am besten aus Italien bezogen, man kann es aber auch aus einheimischem Wälschkorn bereiten), gebe ein Stückchen Butter und etwas Salz dazu, und koche dieses unter fortwährendem Rühren so lange, bis am Boden der Pfanne eine Kruste sich gebildet hat, die nahe am Anbrennen ist. Nun stürze man die Polenta in eine runde Schüssel um und von dieser auf die zum Auftragen bestimmte Platte, und servire sie zu saurem Fleisch oder gekochtem Obst. — Oder man schneidet die Polenta in Stücke, die dann im Schmalz gebraten werden. — Man kann sie auch nach einigem Erkalten in messerrückendicke Scheiben schneiden, und diese in ein dick mit Butter bestrichenes Kastrol in der Weise einlegen, daß jede Lage mit geriebenem Parmesankäs überstreut und zugleich mit einigen kleinen Stückchen Butter belegt wird. So fährt man fort, bis alle Scheiben eingeschichtet und die letzte Lage mit Parmesankäs bedeckt ist, und bäckt nun das Ganze bei mäßiger Hitze eine Stunde im Ofen. Beim Anrichten nimmt man das Fett rein ab, macht das Gebackene mit einem Messer ringsherum los, und stürzt es heraus. — Gibt man zu gebratenem Rind- und Kalbfleisch. Am besten schmeckt sie zu pikant zugerichteten Vögeln.

549. Kartoffelnudeln.

Schnell abgesottene Kartoffeln werden geschält, und noch recht heiß durch's Sieb getrieben, oder mit einem Wargelholz auf dem Backbrett fein zerdrückt. Nun wird ein Theil Mehl nebst zwei Eiern und etwas Salz unter drei Theile durchgetriebene Kartoffeln gearbeitet, doch so, daß der Teig gut beisammenbleibt, und mit der glatten Hand fingerlange und fingerdicke Nudeln geformt. Hernach macht man in einer Bratpfanne ein Stückchen Schmalz heiß, legt die Nudeln nebeneinander darein, und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb, dann richtet man sie auf eine warme Platte an, und gibt sie sogleich zu Tisch. — Besser werden dieselben, wenn man sie aus schwimmendem Schmalz bäckt.

550. Kartoffelnudeln auf andere Art.

Zwei Suppenteller gesottene, abgeschälte, nach Erkalten geriebene Kartoffeln werden mit zwei Handvoll Mehl, zwei Eiern und etwas Salz zu einem festen Teig gearbeitet, und hieraus fingerlange und gut fingerdicke Nudeln geformt. In einer Bratkachel

oder einem Kastrol läßt man dann ungefähr fingerhoch Milch mit einem Stück Butter oder Schmalz siedend werden, gibt die Nudeln nicht zu nahe aneinander hinein, bringt sie in ein Bratrohr, und läßt sie dünsten bis keine Sauce mehr vorhanden, und sie unten eine Kruste haben. Während dem Dünsten müssen sie einmal mit Butter bestrichen werden. Sie werden hernach mit dem Backschäufelchen ausgestochen, und aufgehäuft angerichtet.

551. Kartoffelnudeln mit Hefenteig.

Man nimmt ein Pfund Mehl in eine Schüssel, rührt davon mit einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Hefel an, und stellt solchen an die Wärme, damit er aufgehe. Ist derselbe gegangen, so werden vier Loth zerlassene Butter, zwei bis drei Eier, ein wenig Salz und ein Pfund geriebene Kartoffeln dareingegeben, und Alles mit dem Kochlöffel gut zusammen durchgeklopft. Nachdem der Teig an einem warmen Ort dann noch etwas aufgegangen, bestreut man ein Brett mit Mehl, sticht mit einem Löffel Nudeln aus dem Teig aus, formt diese wie vorige, legt sie auf das Brett, und läßt sie an einem warmen Ort noch einmal aufgehen, worauf man sie aus heißem Schmalz schön gelb herausbäckt, nach Belieben leicht mit Zucker bestäubt, und gleich warm servirt.

552. Topfennudeln.

Ein Pfund gut abgelaufener Topfen, etwas Salz, zwei bis drei Eier und so viel Mehl, als zu einem lockern Teig erforderlich ist, werden zusammen gut verarbeitet. Nun steche man mit dem Blechlöffel Stückchen davon ab, und formire sie auf dem mit Mehl bestreuten Nudelbrett zu fingerlangen Nudeln, lasse in einer Bratpfanne dann ein Viertelpfund Schmalz heiß werden, lege die Nudeln nebeneinander darein, und backe sie auf beiden Seiten schön gelb. — Sie werden öfters in Salzwasser abgekocht, und hernach gebraten, oder auch aus schwimmendem Schmalz gelb gebacken, in welchem Fall man sie zuvor nicht abkocht. — Sehr gut schmecken sie auch auf folgende Weise bereitet: Ein Pfund Mehl wird mit einem Schoppen Milch, zwei Eßlöffel Hefe, einem Pfund Topfen, etwas Salz und zwei bis drei Eiern zu einem ziemlich starken Teig angemacht, den man zur Wärme stellt. Ist er halb aufgegangen, so werden wie oben Nudeln daraus formirt, solche auf ein mehlbestreutes Tuch gelegt, und, nachdem sie noch gehörig aufgegangen sind, aus heißem Schmalz gebacken.

553. Fleischpolster.

Drei gestrige Kreuzerbrode werden abgeschält, in Wasser eingeweicht, und sobald sie durchaus weich sind, wieder fest ausgedrückt. Nun wird ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie in einem Stückchen Butter weichgedämpft, das Brod kurze Zeit damit umgerührt und abgetrocknet, dann Alles in eine Schüssel geleert, und zum Erkalten gestellt. Unterdeß wiegt man fein ein Pfund übriggebliebenes, wo möglich fettes Fleisch, verrührt es gut mit obiger Masse, vier Eiern, Salz, einem Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale und Muskatnuß, füllt das Ganze in eine dick mit Butter bestrichene und mit Brodbröseln besäete Blechform oder in einen flachen Tiegel, bäckt es im Ofen schön gelb, und stürzt es dann auf eine Platte um. — Ist das Fleisch mager, so wird mehr Butter hiebei verwendet.

Anmerkung. Dieses sowie die folgenden zwei Gerichte servirt man zu gekochtem Obst oder grünem Salat.

554. Fleischpolster auf andere Art.

Man schneidet um drei Kreuzer altgebackenes Weißbrod in feine Scheiben, und gießt einen Schoppen Milch darüber. Nun wird ein Pfund fettes, gekochtes Fleisch mit einer Zwiebel und einer Zitronenschale fein verwiegt, dieses mit dem inzwischen weichgewordenen Brod noch kurze Zeit gewiegt, dann Beides in eine Schüssel genommen, drei bis vier Eier, Salz und Muskatnuß dazugegeben, und Alles gut abgerührt. In einer flachen Bratpfanne wird nun sechs Loth Schmalz heiß gemacht, die Masse dareingethan, glatt zu einem Kuchen gestrichen, dieser bedeckt auf schwacher Hitze eine Viertelstunde schön braun gebacken, und alsdann auf eine Platte umgestürzt, von wo man ihn wieder in die Pfanne zurückbringt, und auch von der andern Seite schön bäckt.

555. Fricandellen.

Von der in den zwei vorhergehenden Nummern beschriebenen Masse werden fingerlange und fingerdicke Würstchen oder runde Küchlein geformt, diese in verklopftem Ei und hernach in Brodbröseln, oder auch einzig nur in letztern umgekehrt, aus heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken, und angerichtet. — Man kann sie zuletzt auch in der Sauce Nr. 276, welche zuvor gut abgeschärft wurde, einigemal aufkochen, und damit dann anrichten.

556. Leberkuchen.

Eine feine Kalbsleber wird abgehäutet, und solche, nachdem

alles Übrige davongeschabt, fein gehackt. Auf ein Pfund Leber wird nun dreiviertel Pfund Speck genommen, derselbe eine Viertelstunde gekocht, und wenn er wieder gänzlich erkaltet ist, mit einer zuvor in Butter weich und weiß gedämpften zerschnittenen Zwiebel fein verwiegt. Nun weicht man zwei altgebackene Kreuzerbrode in so viel Fleischbrühe ein, daß sie gerade darin weichen können, dann nimmt man Alles zusammen, als Leber, Speck und Semmel, gibt drei ganze Eier, drei Eigelb, Salz, weißen Pfeffer und eine Messerspitze Majoran dazu, und macht die Masse gut untereinander. Alsdann wird eine Auflaufform dick mit Butter bestrichen, und mit Semmelbröseln ausgestreut, die Masse dareingegeben, glattgestrichen, und in gutem Ofen gelb gebacken. — Gibt man gewöhnlich mit Salat, oder als Beilage zu Gemüsen.

557. Leberkuchen auf andere Art.

Anderthalb Pfund Kalbsleber wird mit Zwiebel, Zitronenschale, Petersilie, Zwiebelrohr und einem Viertelpfund Nierenfett fein gewiegt. Unterdeß werden sechs Kreuzerbrode in Milch geweicht, nach Erweichung fest ausgedrückt, dann nebst vier Eiern, Salz und Pfeffer zu der Leber gegeben, und Alles gut untereinandergemengt. Nun wird ein rundes Geschirr oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech dick mit Butter bestrichen, und mit einem reingewaschenen Kalbsnetz genau ausgelegt, obige Masse dareingefüllt, glattgestrichen, und mit einem zweiten reinen Kalbsnetz derart bedeckt, daß von der Masse nirgends ein unbedeckter Raum bleibt, und solche auch nirgends heraus kann. Alsdann wird an den Seiten etwas weniges Wasser zugegossen, und das Ganze eine Stunde in gutem Ofen oder Bratrohr gebacken, bis es oben eine schöne gelbe Farbe hat.

558. Mehlknödel.

Es werden drei gestrige Kreuzerbrode in eine tiefe Schüssel fein eingeschnitten, vier Eier, Salz, Pfeffer und ein Pfund Mehl dazugethan, dieses mit Milch zu einem Teig angemacht, der in der Dicke wie ein leichter Spatzenteig ist, und solcher eine Stunde stehen gelassen, unter welcher Zeit das Brod anzieht und so den Teig dicker macht. Nun werden ziemlich große Knödel mittelst eines Blechlöffels in vieles kochendes Salzwasser eingelegt, eine Viertelstunde gekocht, dann angerichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln abgeschmälzt. — Gibt man gewöhnlich zu gekochtem getrockneten Obst oder zu saurem Fleisch. — Besser

werden sie, wenn das Brod in kleine Würfel geschnitten, und in heißem Schmalz etwas geröstet wird.

559. Semmel- oder Brodknödel.

Vier abgeriebene, neugebackene Kreuzerbrode werden in feine Würfel geschnitten, dann unter acht Loth leichtgerührte Butter sieben Eier, Salz, Muskatnuß und ein Eßlöffel feingewiegte Petersilie gerührt, dieß unter die Brodwürfel gemengt, und die Masse eine halbe Stunde stehen gelassen. Nun sticht man mit einem Löffel Knödel in der Größe eines kleinen Apfels aus, stellt nebenbei ein Gefäß mit kaltem Wasser, in das man fortwährend den Löffel taucht und die linke Hand damit benetzt, und formt in letzterer mit Beihülfe des Löffels die Knödel schön glatt, — oder man benetzt beide Hände mit Wasser, und gibt dann den Knödeln die gehörige Form. Hernach setzt man sie in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe ein, kocht sie langsam eine kleine halbe Stunde, nimmt sie sodann mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf eine tiefe Platte an, und schmälzt dieselben mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln.

Anmerkung. Bei allen Knödeln muß, wie schon früher bemerkt, immer erst ein Stück zur Probe in das siedende Salzwasser oder die Fleischbrühe eingelegt und durchgekocht werden. Zeigt es sich zu weich, so wird mit Semmelbröseln, im andern Fall mit etwas Milch und einem Ei nachgeholfen.

560. Brodknödel auf andere Art.

Man legt sechs gestrige Kreuzerbrode in Wasser, drückt solche nach Durchweichtsein schnell wieder fest aus, gibt hiezu eine in feine Scheiben geschnittene und in heißem Fett weichgedämpfte Zwiebel nebst vier Eiern, Salz, Pfeffer und einem halben Pfund Mehl, und mengt Alles gut untereinander. Davon legt man nun beliebig große Knödel in siedendes Salzwasser ein, welche man eine Viertelstunde langsam kochen läßt, hernach anrichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln aufschmälzt.

561. Brodknödel auf bessere Art.

Vier altgebackene Kreuzerbrode werden in kleine Würfel geschnitten, wovon die eine Hälfte in sechs Loth Fett gelb geröstet, die andere mit einem Schoppen kochender Milch übergossen und zugedeckt stehen gelassen wird, bis das Brod erweicht ist. Nun dämpft man zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie in einem Stückchen Fett weich, gießt dieß über das Brod, gibt

die Brodwürfel, ein Viertelpfund Mehl, Salz, Pfeffer und sieben Eier dazu, und rührt das Ganze zu einem Teig ab, welchen man eine Stunde stehen läßt. Dann werden Knödel wie in Nr. 559 daraus geformt, diese in siedendem Salzwasser eine kleine halbe Stunde langsam gekocht, hierauf angerichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Semmelbröseln abgeschmälzt.

562. Semmelkloß.

Sechs gestrige Kreuzerbrode werden in feine Schnitten geschnitten, diese in eine Schüssel gelegt, mit einem Viertelpfund warmgemachter Butter übergossen, und zugedeckt einige Zeit stehen gelassen. Nun verklopft man sechs Eier mit einem Schoppen Milch, gießt dieß über das Brod, mengt Alles gut untereinander, und stellt es noch eine Stunde bei Seite. Alsdann wird das nöthige Salz, vier Eßlöffel Mehl, etwas Muskatnuß und feingeschnittene Petersilie darangethan, das Ganze untereinandergemengt, und davon ein Kloß geformt, welchen man in leicht gesalzenem Wasser anderthalb Stunden kocht, oder in eine butterbestrichene Serviette bindet und in leicht gesalzenem Wasser siedet, und zu eingemachtem Wildpret, Boeuf à la mode oder gekochtem Obst servirt. — Man kann aus obiger Masse auch mehrere kleinere Klöße formen, die dann nur eine leichte halbe Stunde zum Fertigkochen brauchen.

563. Bayerische Fastenknödel.

Sechs altgebackene Semmeln werden eingeschnitten, mit einer halben Maß lauer Milch angenetzt, untereinandergemacht und eine bis zwei Stunden so stehen gelassen. Hernach gibt man das gehörige Salz, ein Viertelpfund Mehl, drei bis vier Eier, etwas Pfeffer und zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazu, und mengt das Ganze gut zu einem Teig untereinander, aus welchem man Knödel formt. Diese siedet man eine gute Viertelstunde in stark strudelndem Salzwasser, nimmt sie dann heraus, schmälzt sie mit Zwiebeln ab, und gibt sie gewöhnlich zu saurem Fleisch. — Besser werden sie, wenn mehr Eier dazukommen, auch kann man etwas Grünes dazu verwenden.

564. Brodknödel mit Fleisch.

Werden bereitet wie vorige, nur kommt unter die Masse ein halb Pfund übriggebliebenes, wo möglich fettes, feingewiegtes Fleisch.

565. Brodknödel mit Wurstbrät.

Man drückt sechs altgebackene, in Wasser eingeweichte Sem-

meln fest aus, läßt dann drei Loth Schmalz heiß werden, röstet darin eine feingeschnittene Zwiebel, und hernach das ausgedrückte Brod so lange, bis es ganz abgetrocknet ist. Dieß wird jetzt in eine Schüssel genommen, eine Handvoll Mehl, drei bis vier Eier, das Brät von drei gewöhnlichen, ungeräucherten Würsten und, wenn es noch nöthig ist, etwas Salz und Muskatnuß dazugegeben, und das Ganze alsdann mit der Hand recht gut abgeknetet. Sollte die Masse zu leicht sein, so gibt man noch geriebenes altgebackenes Brod darunter. Davon werden nun mit einem großen Eßlöffel Knödel in siedendes Salzwasser eingesetzt, dieselben eine gute Viertelstunde gekocht, dann mit dem Schaumlöffel angerichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Semmelbröseln abgeschmälzt.

566. Krautknödel.

Es werden vier gestrige Kreuzerbrode in halb Wasser halb Milch eingeweicht, nach Erweichtsein fest ausgedrückt, und in einer Pfanne in wenigem heißem Schmalz abgetrocknet. Unterdeß brüht man vier große oder mehrere kleine Mangoldblätter, drückt sie fest aus, verwiegt sie ganz fein mit etwas Schnittlauch, Petersilie und Zwiebelrohr, und mengt das Verwiegte nebst vier bis fünf Eiern, Salz und Muskatnuß unter das abgetrocknete Brod. Von dieser Masse werden nun beliebig große Knödel in siedendes Salzwasser eingesetzt, und eine Viertelstunde gekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, und zum Erkalten gestellt. Hernach macht man ein gutes Stück Schmalz in einer Pfanne heiß, gibt die Knödel darein, übergießt sie mit sechs bis acht mit etwas Salz verklopften Eiern, und bäckt sie langsam gelb.

567. Kartoffelknödel.

Man kocht Kartoffeln schnell ab, schält sie, und treibt sie noch heiß durchs' Sieb, oder zerdrückt sie recht fein; auch kann man die Kartoffeln erkalten lassen, und dann reiben. Nun werden drei Kreuzerbrode in kleine Würfel geschnitten, und diese in einem Stückchen Butter gelb geröstet, wenn das Brod bald gelb wird ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie dazugegeben, und solches noch damit geröstet. Alsdann macht man zwei Pfund durchgetriebene Kartoffeln mit vier bis fünf Eiern, Salz, Pfeffer, den gerösteten Brodwürfeln und einem Viertelpfund Mehl zu einem festen Teig an, und setzt hievon apfelgroße Knödel in siedendes Salzwasser ein, die man eine Viertelstunde kocht, und wenn

sie angerichtet sind, mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln abschmälzt.

568. Kartoffelknödel auf andere Art.

Zwei Pfund gesottene, erkaltete Kartoffeln werden gerieben, und ein halb Pfund Mehl daruntergemengt, dann vier gestrige Kreuzerbrode in kleine Würfel geschnitten, und diese in Butter oder heißem Schmalz mit einer feingeschnittenen Zwiebel gelb geröstet. Hierüber gießt man nun drei bis vier verklopfte Eier, gibt das gehörige Salz und etwas Pfeffer dazu, mengt das Ganze gut untereinander, und formt sodann Knödel in der Größe der vorhergehenden daraus, welche man eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser kocht. — Werden gewöhnlich zu eingemachtem Kalbfleisch, zu Lunge, saurem Fleisch u. drgl. gegeben.

569. Kartoffelknödel auf gewöhnliche Art.

Gute mehlige Kartoffeln werden schnell weichgesotten, abgeschält, und gleich fein zerdrückt. Nun wird um vier Kreuzer gestriges Brod fein eingeschnitten, und ein Schoppen Milch darangegossen, eine kleine Zwiebel, eine halbe Stange Lauch und etwas Sellerielaub fein verschnitten, und dieß zum Brod gegeben sowie acht Loth Mehl, etwas Abschöpffett, Salz, Pfeffer, zwei bis drei Eier, und noch so viel Kartoffeln, daß es einen festen Teig gibt. Von diesem werden mit den genäßten Händen apfelgroße Knödel geformt, in siedendem Salzwasser eine gute Viertelstunde gesotten, dann angerichtet, und mit in Butter oder Schmalz gelbgerösteten Zwiebeln oder Brodbröseln abgeschmälzt.

570. Knödel von rohen Kartoffeln.

Zwölf große, rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, und auf dem Reibeisen gerieben, dann eine Maß Wasser darübergeschüttet, und das Ganze eine Stunde stehen gelassen, während welcher Zeit man das Wasser einigemal wechselt und dabei die Kartoffeln jedesmal ausdrückt. Unterdeß wird für drei Kreuzer Weißbrod in Würfel geschnitten, die Hälfte davon in sechs Loth Butter oder Schmalz gelb geröstet, und eine Handvoll feinverwiegte Zwiebeln und Petersilie noch einigemal damit umgerührt; an die andere Hälfte wird ein Schoppen kochende Milch gegossen, und dieß zugedeckt stehen gelassen, bis es erkaltet und das Brod weich ist. Nun gießt man das Wasser von den Kartoffeln ab, drückt diese fest aus, vermengt sie gut mit dem geweichten und gerösteten Brod, einem halben Pfund Mehl, vier Eiern, Salz und Pfeffer, und

formt aus dieser Masse beliebig große, runde Knödel, welche man in vielem kochenden Salzwasser eine leichte Stunde siedet, dann eines heraushebt und voneinanderbricht, um zu sehen, ob sie durchaus fertig sind. Sie werden hernach mit dem Schaumlöffel auf die Platte angerichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln abgeschmälzt.

571. Speckknödel.

Ein Viertelpfund Speck wird in kleine Würfel geschnitten und gelblich geröstet, drei Kreuzerbrode ebenso geschnitten, die Speckwürfel mit dem Schaumlöffel aus dem Fett herausgenommen, und in letzterem dann die Brodwürfel gelb geröstet. Brod- und Speckwürfel werden nun mit drei Viertelpfund Mehl, Salz, Pfeffer, vier Eiern und zwei Schoppen Milch zu einem Teig angemacht, der in der Dicke einem leichten Spatzenteig gleicht, und den man eine Stunde stehen läßt, während welcher Zeit das Brod anzieht und er dadurch dicker wird. Alsdann formt man davon Knödel in der Größe der vorhergehenden, kocht solche langsam eine starke Viertelstunde, richtet sie an, und schmälzt sie mit in Butter gelbgerösteten Brodbröseln oder Zwiebeln ab. — Gibt man gewöhnlich zu Sauerkraut.

572. Gebackene Speckknödel.

Zwei kleine Schöpflöffel ausgelassene gelbe Speckwürfel (Grieben) werden mit drei Eiern, einem Schoppen saurem Rahm, vier Loth Schweineschmalz, Salz und so viel Mehl zu einem Teig angerührt, daß er in der Dicke wie ein Spätzchenteig ist, dieser nun löffelweise auf ein mit Fett abgeriebenes Blech gesetzt, die Knödel im Ofen gelb gebacken, und zu Sauerkraut gegeben.

573. Knödel mit Schinken oder Rauchfleisch.

Vier altgebackene Kreuzerbrode werden fein eingeschnitten, und mit einem Schoppen kochender Milch überschüttet, dann mit einem passenden Deckel bedeckt, und zugedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen, unterdeß in einem Viertelpfund gutem Fett, auch Abschöpffett, ein Eßlöffel verschnittene Zwiebeln weichgedämpft, und dieß über das Brod gegossen. Ist letzteres gänzlich erkaltet, so wird ein Viertelpfund Mehl Salz, Pfeffer, fünf bis sechs Eier und ein halb Pfund feingewiegter Schinken oder Rauchfleisch dazugegeben, und das Ganze nun zu einem dicken Teig gearbeitet, von welchem man beliebig große Knödel formt, solche eine kleine halbe Stunde in siedendem Salzwasser langsam kocht, hernach auf

eine tiefe Platte anrichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln abschmälzt. — Gibt man als eigenes Gericht, dann zu Sauerkraut, saurem Fleisch u. drgl.

574. Leberknödel.

Vier bis fünf gestrige Kreuzerbrode werden fein eingeschnitten, und ein Schoppen Milch darübergegossen, dieß dann untereinandergemengt, und so lange stehen gelassen, bis das Brod durchweicht ist. Nun wird ein halb Pfund gekochtes, durchaus fettes Rindfleisch, oder sonstiges ganz fettes Fleisch, mit etwas Zwiebelrohr, einer ganzen Zwiebel, zwei Knoblauchzehen, einer Zitronenschale und etwas Majoran fein gewiegt, solches in eine Schüssel genommen, zwei Pfund feingewiegte Leber, Salz, Pfeffer, etwas Nelken, drei Eier sowie das geweichte Brod dazugegeben, und das Ganze gut abgeknetet. Davon formt man alsdann runde Knödel, und kocht sie eine gute Viertelstunde in Salzwasser oder Fleischbrühe, worauf sie mit etwas Brühe oder auch trocken angerichtet, und mit gerösteten Zwiebeln abgeschmälzt werden.

575. Gewöhnliche Leberknödel.

Nachdem für sechs Kreuzer Schwarzbrod ganz grob eingeschnitten und in Wasser eingeweicht, wird ein Pfund Leber abgehäutet, und mit einem Vierling Nierenfett, einer Zwiebel, etwas Zwiebelrohr und einem Gliedchen Knoblauch fein gehackt, hiezu dann das festausgedrückte Brod gegeben, und nun Alles noch gut miteinander verwiegt. Alsdann wird es in eine Schüssel genommen, das gehörige Salz, Pfeffer und zwölf Loth Hausmehl dazugethan, und das Ganze noch gut zusammen abgerührt, worauf man mit einem Löffel in strudelndes Salzwasser Knödel davon einsetzt, diese eine gute Viertelstunde siedet, hernach mit dem Schaumlöffel auf die bestimmte Platte anrichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Brodbröseln abschmälzt.

576. Leberknödel auf andere Art.

Man schneidet vier altgebackene Kreuzerbrode fein in eine Schüssel ein, übergießt dieselben mit einem großen Schöpflöffel kochender Fleischbrühe, und läßt sie zugedeckt eine Stunde stehen. Nun werden zwei Eßlöffel verschnittene Zwiebeln, ebensoviel Petersilie und ein wenig Schnittlauch oder feines Zwiebelrohr, zusammen fein verwiegt, in einem Stückchen Fett weichgedämpft, und dieß über das Brod gegossen. Alsdann wird ein Pfund abgehäutete Kalbsleber, ein Pfund Lunge, sechs Loth Nierenfett, ein

halber Kaffeelöffel Zitronenschale, etwas Majoran und ein Gliedchen Knoblauch so fein wie möglich gehackt, und nebst drei bis vier Eiern, Salz, Pfeffer und einem starken Viertelpfund Mehl an das Brod gegeben, Alles gut untereinandergerührt oder mit der Hand abgeknetet, und alsdann Knödel in der Größe eines Apfels daraus geformt, welche man eine gute Viertelstunde in siedendem Salzwasser kocht, hernach anrichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln abschmälzt.

577. Leberknödel auf bürgerliche Art.

Man schneidet acht nicht zu altgebackene Semmeln in feinen Schnitten in eine Schüssel ein, übergießt dieselben mit einer halben Maß Milch oder Fleischbrühe, und läßt sie eine Stunde durchweichen. Alsdann kommt etwas Majoran, Petersilie, Lauch, eine Zwiebel, zwei Salbeiblättchen, vier Knoblauchzehen, einige Sellerieblättchen und Zitronenschale (Alles fein gehackt oder gewiegt), dann das nöthige Salz, ein kleiner Kaffeelöffel Pfeffer, ein wenig gestoßene Nelken, und zuletzt ein Pfund Leber sowie ein Viertelpfund Rindsnierenfett dazu, welch letzteres Beides man fein wiegt, wenn es nicht schon vom Metzger gewiegt ist. Es wird nun Alles untereinandergemengt und abgeknetet, und sodann mit einem Löffel runde Knödel in kochendes Salzwasser davon eingesetzt, die man eine gute Viertelstunde kocht. Nach dem Anrichten werden sie mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln oder Brodbröseln abgeschmälzt.

578. Leberknödel auf feinere Art.

Man verschneide fünf gestrige Kreuzerbrode in feine Suppenschnitten, gieße fünf mit anderthalb Schoppen Milch verklopfte Eier darüber, und lasse das Brod so weichen. Inzwischen häute man ein Pfund Kalbsleber ab, verwiege solche fein mit sechs Loth Nierenfett, Zitronenschale, einer Zwiebel, etwas Petersilie und Zwiebelrohr, rühre dieß mit dem Brod, dann Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut untereinander, und lasse das Ganze eine halbe Stunde ruhen. Alsdann forme man beliebig große Knödel daraus, koche solche eine gute Viertelstunde in strudelndem Salzwasser, und schmälze sie nach dem Anrichten mit in Butter gelbgerösteten Semmelbröseln ab.

Anmerkung. Bei allen Leberknödeln ist eine Hauptsache, daß nicht zu viel Milch oder Fleischbrühe an das Brod kommt; es soll dasselbe durchweicht, doch nicht netzig sein. Nähme man zu viel Milch oder Fleischbrühe, so würden die Knödel zerfahren. Sind sie zu netzig, so kann man mit Brodbröseln nachhelfen.

Alle vorbeschriebenen Leberknödel können mit Fleischbrühe auch als Suppe gegeben werden.

579. Brätknödel.

Anderthalb Pfund Brät wird mit einem Schoppen Milch gut abgerührt, dann für sechs Kreuzer geriebenes Brod, sechs Loth zerlassene Butter oder heißes Schmalz, drei Eier, feingewiegte Zitronenschale, Salz, Muskatnuß und noch ein Schoppen Milch und ein Schoppen Wasser dazugegeben, und das Ganze zusammen noch gut abgerührt. Nun werden mit einem Löffel beliebig große Knödel davon abgestochen, solche in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde auf schwachem Feuer gesotten, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, aufgehäuft angerichtet, und nach Belieben mit in Butter gelbgerösteten Brodbröseln abgeschmälzt.

580. Abgeröstete Brätknödel.

Vorgehend beschriebene, doch nicht abgeschmälzte Knödel werden nach Erkalten in Scheiben geschnitten, und in heißem Schmalz leicht gelb abgebraten, nun drei bis vier mit ein wenig Salz und zwei Eßlöffel Milch gut verklopfte Eier über die Schnitten gegossen, diese noch eine halbe Viertelstunde leicht geröstet, dann angerichtet, und mit gekochtem Obst oder grünem Salat servirt.

Anmerkung. In ähnlicher Weise kann man auch übriggebliebene Brod-, Kartoffel-, Leber- und Griesknödel abrösten.

581. Gewöhnliche Griesknödel.

Man überbrüht zwei Schoppen nicht zu feinen Gries mit zwei Schoppen kochendem Wasser, schneidet acht Loth Butter daran, und läßt ihn zugedeckt etwas erkalten. Unterdeß werden vier in feine Würfel geschnittene Kreuzerbrode in einem Viertelpfund gutem Fett gelb geröstet, zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln noch einigemal damit umgerührt, und nun das Ganze nebst fünf Eiern, Salz und einem Kaffeelöffel Zucker zu einem Teig angemacht. Hievon setzt man dann beliebig große Knödel in leicht gesalzenes Wasser ein, und kocht sie eine halbe Stunde. — Sind zu saurem Fleisch und gekochtem Obst gut.

582. Griesknödel auf andere Art.

Man gebe in eine Pfanne zwei Schoppen Milch, acht Loth Butter, vierzehn Eßlöffel Gries, etwas Salz und einen kleinen Kaffeelöffel Zucker, lasse dieß unter fortwährendem Rühren so lange kochen bis es sich von der Pfanne ablöst, nehme es dann in eine Schüssel, und rühre es mit sechs bis sieben Eiern an,

Nun schneide man ein Kreuzerbrod in Würfel, röste letztere in heißem Schmalz gelb, menge solche unter obige Masse, und lasse das Ganze eine Viertelstunde stehen. Hernach forme man nach Nr. 559 Knödel, koche sie in siedendem Salzwasser eine gute Viertelstunde, richte sie alsdann in eine tiefe Schüssel erhöht an, und schmälze sie mit in Butter gelbgerösteten Zwiebeln oder Brodbröseln.

583. Abgetriebene Griesknödel.

Man rührt vier Loth Butter recht flaumig ab, schlägt vier Eier, eines nach dem andern, darein, rührt damit nicht ganz einen Schoppen Gries, einen halben Kaffeelöffel Salz und ebensoviel Zucker eine Viertelstunde gut ab, und läßt die Masse eine kleine halbe Stunde stehen. Nun werden mit einem Eßlöffel Knödel davon abgestochen, diese hübsch geformt, und in siedendem Salzwasser eine gute Viertelstunde bedeckt gekocht, worauf man sie anrichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Brodbröseln abschmälzt. — Können zu eingemachtem Kalbfleisch, zu saurem Fleisch, zu Fischen mit Sauce, namentlich zu schwarzem Karpfen, servirt werden.

584. Abgetriebene Griesknödel auf andere Art. Schwemmklöße.

Ein Viertelpfund Schmalz oder Butter wird schaumig abgerührt, fünf Eier, eines um das andere, gut hineingerührt, und darein, doch erst wenn das zum Einsetzen bestimmte Wasser siedet, ein guter Schoppen nicht zu feiner Gries und das gehörige Salz gemengt. Hievon setzt man nun mit einem Löffel beliebig große Knödel in siedende Fleischbrühe oder leicht gesalzenes Wasser schnell ein, und läßt dieselben eine halbe Stunde kochen, sie dabei einigemal mit kaltem Wasser abschreckend. Wenn sich beim Auseinanderbrechen in der Mitte ein kleines gelbes Pünktchen zeigt, sind sie fertig, und man richtet sie sofort mit einem Schaumlöffel an. — Gibt man zu Petersilie, eingemachtem Fleisch ꝛc.

585. Schwammknödel.

Man lasse anderthalb Pfund gesiebtes Mehl in einer Schüssel an einem warmen Ort lau werden, mache dann in der Mitte eine Vertiefung, rühre darin mit einem Schoppen lauer Milch und drei Eßlöffel Hefe einen dicken Teig an, und lasse diesen Hefel (Vorteig) an einem warmen Ort gehen. Hat er sich gehörig gehoben, so gebe man zwei Loth zerlassene Butter, zwei Eier, einen Schoppen laue Milch, etwas Salz und das in der Schüssel vorhandene Mehl darein, schlage dieß mit einem Kochlöffel so lange, bis der Teig recht glatt ist und vom Kochlöffel abfällt, und lasse

ihn dann an einem warmen Ort aufgehen. Nun steche man mit einem Löffel große Knödel aus demselben aus, welche man auf ein mehlbesäetes Brett legt, und zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Währenddem wird in einer weiten Pfanne oder einem Kastrol so viel Wasser siedend gemacht, daß es bis zur Hälfte heraufgeht, solches leicht gesalzen, und sodann die Knödel dareingelegt, jedoch nicht zu nahe aneinander, damit sie beim Aufgehen nicht gehindert sind. So läßt man sie fest zugedeckt (sie dürfen während dieser Zeit durchaus nicht aufgedeckt werden) eine halbe Stunde kochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel einzeln heraus, und legt sie auf ein Brett, wo man sie augenblicklich mit zwei Gabeln in der Mitte voneinanderreißt und auf die Platte legt. Nachdem alle auf diese Art gekocht und angerichtet sind, übergießt man sie sofort mit heißer Butter, und servirt sie nun mit Einmachfleisch, Fischen oder gekochtem Obst. — Eine Hauptsache ist, daß, während man sie nach und nach herausnimmt, die zurückgebliebenen in der Pfanne gleich wieder zugedeckt werden, und daß das Zerreißen mit den Gabeln recht rasch geschieht, da die Knödel gleich zusammenfallen und schnell erkalten. — Feiner werden sie, wenn man zwei Eier und zwei Loth Butter mehr zu dem Teig verwendet.

586. Schwammknödel auf pfälzer Art.

Man bereitet von einem Pfund Mehl, einem Schoppen lauer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Hefel, und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Unterdeß werden zwei Kreuzerbrode in feine Würfel geschnitten, und letztere in Butter gelb geröstet, sechs Loth Butter leicht abgetrieben und darein drei Eier, etwas feingeschnittene Zitronenschale, vier Loth gewaschene Rosinen, ein Kaffeelöffel Salz und zwei Kaffeelöffel Zucker gegeben, solches nebst den gerösteten Brodwürfeln unter den aufgegangenen Hefel gemengt, und das Ganze so lange geklopft, bis der Teig glatt ist und vom Kochlöffel abfällt. Nun formt man Knödel in der Größe eines Apfels daraus, legt dieselben auf ein mehlbestreutes Brett, und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen, worauf man sie in Handhoch leicht gesalzenem siedenden Wasser eine halbe Stunde gut bedeckt kocht, während welcher Zeit das Wasser eingekocht sein wird. Nach dem Anrichten schmälzt man sie mit in Butter gelbgerösteten Brodbröseln ab, und servirt sie zu saurem Fleisch.

587. Aufgezogene Schwammknödel.

Der Teig wird bereitet wie bei Nr. 585, und davon Knödel in der Größe einer obern Kaffeetasse geformt, welche man auf einem mehlbestreuten Brett zugedeckt aufgehen läßt. Nun wird in einer breiten, etwas tiefen Pfanne oder einem Kastrol zweizollhoch Wasser mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz kochend gemacht, die aufgegangenen Knödel dicht nebeneinander dareingesetzt, mit einem Eßlöffel Zucker überstreut und mit einem passenden Deckel wohl verschlossen, oben und unten zu gleichen Theilen gute Glut angebracht, und dieselben so lange langsam gedämpft, bis das Wasser fast gänzlich daran eingekocht ist und sie am Boden gelb werden, worauf man mittelst eines Backschäufelchens solche anrichtet, und gewöhnlich mit gekochtem Obst servirt. — Können auch im Bratrohr gekocht werden, wo dann keine Kohlen auf den Deckel kommen, derselbe jedoch passend verschlossen ist.

588. Hefenknödel.

Man läßt sechs Loth Butter zergehen, und rührt vier Eier nebst Salz und einem Schoppen lauer Milch darunter. Dieß wird nun mit einem Pfund Mehl, das unterdeß in einer Schüssel warmgestellt gewesen, und drei Eßlöffel Hefe zu einem festen Teig angemacht und abgeschlagen, und derselbe sofort zur Wärme gestellt, damit er aufgehe. Unterdeß wird für einen Kreuzer abgeschältes Weißbrod zu Würfeln geschnitten, diese in Butter gelb geröstet, dann in den aufgegangenen Teig gethan, letzterer gut geklopft, und bedeckt noch einmal warmgestellt. Hat er sich gehörig gehoben, so werden mit einem Löffel Knödel abgestochen, solche in so viel siedendem Salzwasser, daß es bis zur Hälfte des Geschirres heraufgeht, gut zugedeckt eine Viertelstunde gekocht, hernach mit dem Schaumlöffel auf die Platte übereinandergeordnet angerichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Brodbröseln abgeschmälzt.

589. Hefenknopf.

Man nimmt ein Pfund Mehl in eine Schüssel, und macht in die Mitte eine Vertiefung, worin man dann von zwei Eßlöffel Hefe und vier Eßlöffel lauer Milch einen Hefel anrührt, den man an einem warmen Ort gehen läßt. Hat er sich gehoben, so wird er mit dem übrigen Mehl, zwei Eiern, etwas Salz, drei Loth zerlassener Butter und einem Schoppen lauer Milch zu einem Teig angemacht, den man so lange klopft, bis er glatt ist und vom Kochlöffel sich ablöst. Alsdann nimmt man ihn auf ein mehlbe-

streutes Nudelbrett, wirkt den Kloß aus, legt solchen auf einen mit zerlassener Butter bestrichenen großen starken Bogen Papier, schlägt das Papier locker zusammen, so daß der Kloß hinlänglich Platz zum Aufgehen hat, umwindet ihn von allen Seiten locker mit Bindfaden, und setzt denselben in eine Schüssel, worin man ihn an der Wärme aufgehen läßt. Unterdeß stellt man ein Kastrol oder einen Tiegel, auch eine tiefe eiserne Pfanne, mit zweifingerbreit Wasser auf's Feuer, gibt, wenn es siedet, den inzwischen aufgegangenen Kloß sammt dem Papier behutsam hinein, bedeckt ihn mit einem passenden Deckel, und läßt ihn so eine Stunde sieden, unterdeß einigemal nachsehend, ob das Wasser nicht gänzlich eingekocht ist, in welchem Fall weniges kochendes Wasser von der Seite nachzugießen ist. Dann sticht man mit einem dünnen Hölzchen hinein: kommt dieses rein heraus, so ist der Kloß fertig, ist es aber klebrig, so muß er noch länger gesotten werden. Nun stürzt man denselben auf eine Platte, nimmt den Bindfaden und das Papier weg, reißt ihn mit zwei Gabeln schnell auseinander, schmälzt ihn mit heißer Butter oder Schmalz gut ab, und servirt ihn gewöhnlich mit gekochtem Obst.

590. Rohrnudeln.

Von einem Pfund gewärmtem Mehl, einem Schoppen lauer Milch und zwei Eßlöffel Hefe wird ein Hefel gemacht. Ist er aufgegangen, so gibt man vier Loth zerlassene Butter, zwei Eier, einen Kaffeelöffel Salz und einen Eßlöffel Zucker dazu, und schlägt dieß zu einem festen Teig ab, den man an einem warmen Ort so lange aufgehen läßt, bis er noch einmal so hoch geworden, dann auf ein mehlbestreutes Nudelbrett nimmt, und mit einem Glas oder Ausstecher eigroße Nudeln davon aussticht. In einer Bratkachel wird nun ein Stück Butter oder Schmalz zerlassen, die Nudeln darin umgekehrt, und nebeneinander dareingelegt, worauf man sie an einem warmen Ort noch aufgehen läßt. Sodann werden sie in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, auseinandergebrochen, und aufgehäuft auf die Platte angerichtet. — Servirt man gewöhnlich mit gekochtem Obst, namentlich Kirschen, oder mit einer dünnen Milchsauce.

591. Dampfnudeln auf Zwetschgen.

Man bereitet denselben Teig wie in voriger Nummer, und dünstet inzwischen frische Zwetschgen mit wenig Wasser, einem Stückchen Butter, Zucker und Zimmt halb weich. Ist der Teig

gehörig aufgegangen, so werden runde Laibchen (Nudeln) davon abgestochen, die man auf einem Brett an einen warmen Ort bringt, damit sie noch etwas aufgehen. Die halb erkalteten Zwetschgen sammt etwas Sauce werden inzwischen in eine irdene, butterbestrichene Bratpfanne gegeben, von den aufgegangenen Laibchen dann eines an das andere auf die Zwetschgen gesetzt, mit verklopftem Ei bestrichen, und das Ganze hernach in gutem Ofen gebacken.

592. Wuchteln oder Schneiderflecke.

Es wird derselbe Teig bereitet wie bei Nr. 590. Wenn er in der Schüssel halb aufgegangen ist, wird er auf das mehlbesäete Nudelbrett gestürzt, halbfingerdick ausgewargelt, und beliebig große Fleckchen darausgeschnitten oder auch runde mit einem weiten Glas ausgestochen, welche man auf einem Tuch auseinanderlegt, und an der Wärme aufgehen läßt. Dann wird ein Theil davon nebeneinander in eine dick mit Butter ausgestrichene Bratkachel oder Blechform gelegt, und mit Butter überstrichen, darauf wieder eine Lage Fleckchen gegeben, diese ebenso überstrichen, und so fortgefahren, bis der Vorrath zu Ende ist. Man läßt sie nun noch ein wenig aufgehen, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt dieselben in nicht zu heißem Ofen schön gelb, wo man sie alsdann leicht voneinanderlöst, übereinander auf die Platte anrichtet, und mit saurem oder eingemachtem Fleisch, auch mit gekochtem Obst servirt.

Warme Pasteten.

593. Offene Butterpastete.

Der Butterteig (Nr. 1314) wird gut zweimesserrückendick ausgewargelt, und daraus die Pastete auf folgende Art geschnitten: Man nimmt, je nachdem man die Pastete in der Größe haben will, eine große oder kleine runde Schüssel, legt sie umgestürzt auf den ausgewargelten Teig, und schneidet hienach dicht am Rande herum den Boden der Pastete heraus, sowie von derselben Rundung einen zweifingerbreiten Streifen. Der Boden wird alsdann auf ein genäßtes Backblech gebracht, und am Rande zweifingerbreit mit verklopftem Ei sorgfältig bestrichen, der abgeschnittene Streifen auf dem Bestrichenen behutsam herumgelegt, und ebenfalls mit Ei bestrichen. Nun wird ein Bogen dickes Schreibpapier nach der

Größe des innern Raumes der Pastete geschnitten, dieses genau auf den Boden derselben, ohne jedoch den Rand zu berühren, gepaßt, und dann mit einigen gewaschenen, in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln belegt, damit sich beim Backen der Teig nicht in die Höhe ziehen kann. Nachdem die Pastete in gutem Ofen schön gelb gebacken, hebt man das Papier nebst den Kartoffeln heraus, entfernt behutsam das Speckige, füllt, wie schon vielfach angezeigt, Gemüse oder Eingemachtes darein, und gibt sie sofort zu Tisch.

Anmerkung. Beim Backen der Pasteten muß man ein besonderes Augenmerk darauf richten, daß der Ofen die rechte Hitze hat. Denn ein zu langsames Backen ist schädlich, weil die Butter ausrinnt, und der Teig trocken und spröd wird; ein zu schnelles noch schädlicher, weil der Teig dann überhitzt wird, und von innen nicht ausbäckt.

594. Butterpastete. Pastetenhaus.

Man schneidet aus zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1314) zwei runde Blätter heraus, wovon das eine, welches als Boden der Pastete verwendet wird, so groß ist, als man letztere haben will, das andere, zum Deckel bestimmt, fingerbreit größer sein muß. Der Boden wird nun auf ein mit Wasser genäßtes Blech gesetzt, und am Rand mit verklopftem Ei bestrichen, letzterer mit einem zweifingerbreiten Streifen von demselben Teig belegt, und solcher ebenfalls mit verklopftem Ei bestrichen. In die Mitte des Bodens wird sodann ein runder Ballen von Papier oder einer reinen Serviette gelegt, dieser, jedoch ganz glatt und ohne Falten, mit dem größern Blatt oder Deckel bedeckt, letzterer am Rande leicht angedrückt, gleichfalls mit Ei bestrichen, und ein zweifingerbreiter Streifen um den Rand gezogen. Vom übrigen Butterteig werden kleine Blümchen u. drgl. ausgestochen, der Deckel hübsch damit belegt, das Ganze mit Ei bestrichen, und die Pastete in nicht zu heißem Ofen schön gelb gebacken. Der Deckel wird alsdann bis an den Streifen behutsam herausgeschnitten und abgehoben, und sofort über einen umgekehrten Teller gelegt, damit er seine Façon nicht verliere, das Papier oder die Serviette nun herausgenommen, und hernach jedes beliebige Ragout mit Klößchen, vorzüglich eingemachte und fricassirte Hühner sammt ihrer Sauce, in die Pastete eingefüllt, worauf man letztere mit dem Deckel wieder bedeckt, und sogleich heiß zu Tisch gibt. — Statt des Papier- oder Servietteballens kann man auch einen schön gewölbten leichten Kastroldeckel ohne Knopf auf den Boden der Pastete legen.

595. Butterpastete auf andere Art.

Der Butterteig (Nr. 1314) wird stark daumendick ausgewargelt, dann ein Teller oder eine Schüssel, je nachdem die Pastete klein oder groß sein soll, verkehrt darübergelegt, und mit einem scharfen Messer nun ein Blatt darnach ausgeschnitten, welches man auf einen Bogen Schreibpapier legt, und damit auf ein Backblech zieht. Nun wird das Butterteigblatt halbzollbreit und viertelzolltief innerhalb des Randes rundum eingeschnitten, und dadurch der Deckel der Pastete bezeichnet, dann noch verschiedene leichte Einschnitte in diesen Deckel gemacht, was die Verzierungen bildet, und derselbe mit verklopftem Ei bestrichen, ohne jedoch den äußern Rand zu berühren. Die Pastete wird hernach in nicht zu heißem Ofen ungefähr eine gute halbe Stunde schön gelb gebacken, und soll alsdann dreimal so hoch sein wie beim Einbringen in den Ofen, worauf man sie herausnimmt, eine halbe Viertelstunde stehen läßt, den Deckel behutsam löst und aufhebt, und nun den innern lockern Teig herauslöst, doch so, daß der Boden der Pastete nicht schadhaft wird; sollte Letzteres doch geschehen, so müßte man von dem ausgelösten Teig an die beschädigte Stelle legen. Nachdem sie mit einem beliebigen feinen Ragout oder auch einem Haschee gefüllt ist, wird die Pastete mit dem Deckel bedeckt, und sogleich zu Tisch gegeben.

596. Pastete von Tauben.

Drei oder vier rein geputzte Tauben werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, und mit einem Viertelpfund verschnittenem Speck, zwei Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian und zwei großen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in einem Kastrol zugedeckt gedünstet, bis sie gelb geworden. Nachdem sie herausgenommen, wird in den zurückgebliebenen Saft zwei Kochlöffel Mehl gerührt, dieß mit einem Gläschen gutem alten Wein und zwei Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, eine halbe Stunde langsam gekocht, hernach durch's Sieb getrieben, und bei Seite gestellt. Nun wird eine Kalbsmilz mit einem Blechlöffel ausgeschabt, und damit ein halb Pfund abgehäutete, feingeschnittene oder einigemal überwiegte Kalbsleber in einem Stückchen Butter schnell geröstet, bis Beides nicht mehr blutig, aber noch saftig ist. So läßt man es erkalten, verwiegt es, und stößt es ganz fein im Mörser, nimmt es dann in eine Schüssel, rührt zwei ganze Eier, zwei Eigelb und das gehörige Salz daran, verdünnt es mit der Hälfte der obigen

Sauce sammt ihrem Fett (was einen Schöpflöffelvoll ausmachen kann), streicht Alles durch ein Sieb, und mengt einen halben Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und ebensoviel feingewiegten oder pulverisirten Thymian darunter. Alsdann wird ein Pastetenteig bereitet (Nr. 1320), halbfingerdick ausgewargelt, und davon zwei Blätter ausgeschnitten, deren eines, das als Boden der Pastete benützt wird, so groß ist, als man letztere wünscht; das andere, zum Deckel bestimmt, muß zweifingerbreit größer, und in der Mitte mit einem Gläschen oder einem Ausstecher ein Ring eingedrückt, aber nicht durchgeschnitten sein. Der Boden wird jetzt auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gelegt, und am Rand zweifingerbreit mit verklopftem Ei sorgfältig bestrichen, dann mit der erkalteten Leberfarce fingerdick bis an den bestrichenen Rand bedeckt, und solche mit den in vier Theile verschnittenen Tauben belegt, auf diese eine weitere Lage Leberfarce gegeben, und darauf wieder Tauben, und dieß Verfahren fortgesetzt, bis der Vorrath zu Ende ist und das Ganze bergartig aussieht; die letzte (oberste) Lage muß jedoch Leberfarce sein, damit das Ganze gut zugestrichen, gleichsam bedeckt werden kann. Hernach wird der Deckel glatt darübergelegt, und auf dem bestrichenen Rand leicht angedrückt, beide Blätter alsdann am äußersten Rand zusammengenommen und wie eine Schnur eingewunden, so daß die Pastete dadurch vollständig geschlossen ist. Man bestreicht letztere sodann mit verklopftem Ei, und belegt den Deckel hübsch mit Blümchen oder anderen Figuren, welche aus dem übriggebliebenen Teig ausgestochen wurden, oder auch mit beliebig breiten, mit dem Backrädchen abgerädelten Bändern. Die Pastete wird nun nochmals mit verklopftem Ei bestrichen, eine Stunde im Backofen zu schöner goldgelber Farbe gebacken, und dann behutsam auf eine Schüssel gesetzt, wo man sorgsam das bezeichnete Deckelchen, den Ring herauslöst, die inzwischen zurückgestellt gewesene, jetzt wieder heißgemachte andere Hälfte obiger Sauce eingießt, das Deckelchen wieder daraufdeckt, und die Pastete sogleich heiß zu Tisch gibt. (Siehe Abbildung.)

597. Pastete von Schnepfen.

Behandelt und beendet man gleich der vorhergehenden, nur wird das Eingeweide der Schnepfen, mit Ausnahme des Magens, mit der Leber und der ausgestrichenen Milz einigemal überwiegt, dann geröstet und gestoßen, hernach drei bis vier rein gewaschene Trüffeln, wenn welche da sind, fein geschält, mit einem halben

Gliedchen Knoblauch verwiegt, gleichfalls fein gestoßen, mit einem Blechlöffel durch ein Sieb getrieben, und unter die Leberfarce gemischt nebst einem halben Schoppen starkem rothen Wein.

598. Pastete von Rebhühnern.

Auch diese Pastete wird gleich Nr. 596 behandelt und beendet, nur ist sie besser, wenn ein Eßlöffel feingehackte Champignons mit der Leber und der ausgestrichenen Milz geröstet, oder, wie bei der vorhergehenden, reingewaschene und alsdann verwiegte oder in Blätter geschnittene Trüffeln und ein halber Schoppen starker rother Wein unter die Farce gemischt werden.

599. Pastete von Lummel- oder Lendenschnitten.

Ein abgelegener Lummelbraten wird rein abgehäutet, der Quere nach in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese, wie bei den Beefsteaks Nr. 251 beschrieben, abgeklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun wird in ein Kastrol ein Viertelpfund klein würflig geschnittener Speck, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln und zwei Lorbeerblätter gegeben, hierauf das Fleisch gelegt, solches so eine Viertelstunde zugedeckt gedünstet, dann herausgenommen, und zugedeckt bei Seite gestellt. In dem zurückgebliebenen Saft röstet man einen Kochlöffel Mehl einigemal um, und rührt es mit einem Gläschen gutem alten Wein und zwei Schöpflöffeln Fleischbrühe ab, alsdann läßt man diese Sauce mit einem Sträußchen Estragon und einer kleinen zerdrückten Knoblauchzehe eine halbe Stunde langsam kochen, gibt zwei Eßlöffel Bratensauce darein, treibt sie durch's Sieb, und stellt sie gleichfalls bei Seite. Beim Zerschneiden des Lummelbratens bleibt immer etwas Fleisch, was nicht zu Scheiben verschnitten werden kann, ebenso bleibt beim Rundschneiden der Scheiben übrig; diese beiderlei Abfälle werden klein verschnitten, und mit einem halben Pfund schöner, kleingeschnittener Kalbsleber in vier bis sechs Loth Speck so lange geröstet, bis sie nicht mehr blutig sind, wo man sie dann zum Erkalten stellt, hernach auf ein Schneidbrett nimmt, und zusammen fein verwiegt. Zu gleicher Zeit wird ein abgeschältes Kreuzerbrod in kalte Fleischbrühe oder Wasser eingeweicht, nach Durchweichtsein fest ausgedrückt, und mit der feinverwiegten Leber nebst zwei Eiern, zwei Eigelb, einem Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, einer Messerspitze Nelken, einem halben Kaffeelöffel feinverwiegtem Estragon, ebensoviel Thymian, etwas Salz und Pfeffer und der Hälfte der obigen Sauce zu einer Farce angerührt. Man wargelt nun einen Pastetenteig (Nr. 1320) messerrückendick

aus, schneidet Boden und Deckel daraus, füllt die Pastete mit den Lummelschnitten und der Farce abwechselnd ein, bedeckt sie mit dem Deckel, und behandelt und bäckt sie, Alles pünktlich wie bei Nr. 596. Es wird auch nach dem Backen, ganz wie dort, das oben bezeichnete Deckelchen abgelöst, und die andere Hälfte Sauce heiß in die Pastete gegossen.

600. Pastete von Wildpret.

Von einem frischen, ungebeizten Schlägel, auch Ziemer, eines Hasen, Rehes oder Hirsches werden zwei Pfund genommen, solche rein abgehäutet, und davon über den Faden halbhandgroße Stückchen abgeschnitten, welche man hübsch zuschneidet, mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit feingeschnittenem Speck spickt. In ein Kastrol gibt man nun ein Viertelpfund klein würflig geschnittenen Speck, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, einen Schöpflöffel Fleischbrühe und ein Gläschen alten rothen Wein, legt die Wildpretstückchen darauf, und kocht solche zugedeckt weich, wo man sie herausnimmt, und zugedeckt bei Seite stellt. Im zurückgebliebenen Saft wird dann ein Kochlöffel Mehl geröstet, zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und noch ein Gläschen guter alter Wein damit abgerührt, und dieß eine halbe Stunde gekocht, nach welcher Zeit man die Sauce durch's Sieb treibt, und gleichfalls bei Seite stellt. Die Abfälle von den Wildpretstückchen und ein halb Pfund feine Kalbsleber werden alsdann in einem Viertelpfund kleingewürfeltem Speck und etwas Fleischbrühe weichgedämpft, nach Erkalten auf einem Schneidbrett verwiegt, und im Mörser fein gestoßen, währenddem ein abgeschältes Kreuzerbrod in Wasser eingeweicht, nach kurzer Zeit fest ausgedrückt, mit dem Wildpret noch kurze Zeit abgestoßen, und das Gestoßene nun nebst zwei Eiern, zwei Eigelb, einer Messerspitze Nelken, ebensoviel gestoßenen Lorbeerblättern und Thymian, einem Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, einem Eßlöffel Knoblauchwasser (siehe Nr. 810 und 1302), ein wenig Salz, Pfeffer und der Hälfte der Sauce in einer Schüssel zu einer Farce angerührt. Die übrige Behandlung ist genau wie bei Nr. 596.

601. Kastrolpastete (Timbale) mit Maccaroni.

Es wird ein Butterteig zweimesserrückendick ausgewargelt, und damit eine beliebig große, runde, glatte, butterbestrichene Blech- oder andere Form, auch ein etwas niederes Kastrol in folgender Weise glatt ausgefüttert: Man stellt die Form auf den ausgewargelten

Butterteig, schneidet hienach einen Boden aus, und legt solchen in erstere hinein. Nun schneidet man von dem nämlichen Teig einen langen Streifen so breit wie der Rand der Form ist ab, und stellt ihn an der innern Seitenwand auf, doch so, daß er noch etwas über den Boden hereinreicht, wo er dann leicht angedrückt wird; damit das Ganze aber gut verschlossen ist, wird ein fingerbreiter, eibestrichener Streifen mit der bestrichenen Seite ringsum über den Falz des Bodens angeklebt. Unterdeß kocht man ein halb Pfund italienische Maccaroni in siedendem Salzwasser weich, stellt sie in ihrem Sud eine Viertelstunde bei Seite, und gießt sie dann in einen Durchschlag; sind sie hier gänzlich abgelaufen, so rührt man sechs Eßlöffel sauren Rahm, sechs Loth geriebenen Parmesankäs, zwei ganze Eier, zwei Eigelb, ein klein wenig Salz, Muskatnuß, wenigen weißen Pfeffer und sechs Eßlöffel Einmachsauce (Nr. 276) darunter, und füllt sie in die ausgefütterte Form ein. Alsdann schneidet man aus dem Teig einen runden Deckel genau nach der Größe der Form, deckt damit die Pastete sorgfältig zu, bestreicht ihn mit verklopftem Ei, belegt ihn zierlich mit aus dem übrigen Teig ausgestochenen kleinen Blümchen, und nachdem auch diese mit Ei bestrichen sind, bäckt man die Pastete dreiviertel bis eine Stunde in nicht zu heißem Ofen. Sie wird jetzt zuerst auf ein flaches Geschirr und von diesem auf die zum Serviren bestimmte Platte umgestürzt, der Deckel sorgfältig abgelöst, ein Schöpflöffel heiße Einmachsauce (Nr. 276) über die Maccaroni gegossen, die Pastete wieder zugedeckt, und gleich heiß zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Zu diesen Pasteten hat man öfters Formen, welche die Gestalt eines Bienenkorbs oder einer Halbkugel haben. Bei solchen wird der Butterteig in zweifingerbreite Streifen geschnitten, und damit die leicht mit Butter ausgestrichene Form schneckenartig in der Art ausgelegt, daß immer ein Streifen zur Hälfte den andern deckt. Oder man kann auch eine Melonenform nehmen. Diese wird mit dem ganzen Teig ausgefüttert, doch so, daß noch Fingerbreit über die Form hervorsteht. Bei beiden Arten wird nach dem Einfüllen ein etwas größerer Deckel darübergelegt, und solcher mit dem an der Form hervorstehenden Teig zu einer Schnur zusammengewunden, wodurch die Pastete fest verschlossen ist.

602. Kastrolpastete mit Schinkenfleckchen oder Schinkennudeln.

Es werden nach Nr. 536 Fleckchen oder Nudeln bereitet, und wie dort beschrieben abgekocht und abgekühlt, hernach drei Eier, ein Schoppen saurer Rahm, ein klein wenig Salz, Muskatnuß

und ein Viertelpfund feinverwiegter Schinken daruntergemengt, dieß in die ganz nach voriger Nummer bereitete Pastete eingefüllt, und vier Loth zerlassene Butter darübergegossen. Nun wird die Pastete wie vorige mit einem Deckel von Butterteig, den man mit Blümchen von demselben Teig belegt und mit Ei bestreicht, passend bedeckt, und in nicht zu heißem Ofen eine Stunde gebacken, wo man sie dann auf ein flaches Geschirr und von hier auf die zum Auftragen bestimmte Platte umstürzt, die Blätterteigverzierungen des Deckels mit aufgelöster Glace oder Bratenbrühe überstreicht, und die Pastete mit heißer pikanter Einmachsauce (Nr. 276) servirt.

603. Kastrolpastete mit Hühnern.

Wie bei Nr. 601 wird ein Kastrol oder eine andere glatte Form mit Butterteig ausgefüttert, in die Höhlung dann ein etwas dick gehaltenes Hühner-, Kalbsmilchlein- oder auch Taubenfricassee, worunter noch Krebsschweifchen, gekochte Morcheln und abgekochte Fleischklößchen gemengt wurden, gefüllt, und die Hälfte der Sauce zurückbehalten. Die Pastete wird nun nach Nr. 601 mit einem Teigdeckel bedeckt, und ebenso verziert, gebacken und angerichtet, der Deckel alsdann ringsum mit einem Messer abgeschnitten, die zurückgestellte, mit etwas Fleischbrühe verdünnte Sauce heiß gemacht und in die Pastete gegossen, diese hernach wieder mit dem Deckel bedeckt, und heiß zu Tisch gegeben.

604. Kastrolpastete mit Stockfisch.

Zwei Pfund geweichte, ausgegrätete Stockfische werden mit siedendem Wasser leicht überbrüht, und ein halb Pfund leicht abgerührte Butter mit sechs Eiern, Salz und Muskatnuß noch gut abgerührt, dann gießt man die Stockfische in einen Seiher, leert solche, nachdem sie rein abgelaufen sind, in eine Schüssel, und mengt das Abgerührte leicht darunter. Nun wird das Ganze nach Nr. 601 in eine mit Butterteig ausgefütterte Form eingefüllt, mit dem Deckel bedeckt, und die Pastete nach Nr. 601 beendet, dieselbe auch ebenso angerichtet, und dann folgende Sauce dazugegeben: Man rührt zwei Eßlöffel Mehl mit einem Schoppen dickem süßen Rahm glatt an, mengt vier Loth Butter, vier Eßlöffel geriebenen Parmesankäs, Salz und Muskatnuß darunter, und läßt dieß auf dem Feuer bis an's Kochen kommen.

605. Blindgebackene Kastrolpastete mit Stockfisch.

Man schneidet zwei Pfund geweichte, ausgegrätete Stockfische in Stückchen, setzt diese in frischem Wasser auf's Feuer, und läßt sie hier so lange, bis das Wasser bereits zu sieden anfängt, wo

man sie mit dem Schaumlöffel heraushebt, und in einen Durchschlag legt. Unterdeß wird ein Viertelpfund Butter in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und ebensoviel feingewiegte Petersilie hierin weichgedämpft, dann zwei Eßlöffel Mehl und ebensoviel Semmelbröseln dareingethan und einigemal damit umgerührt, auf dieses die Stockfische, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gelegt, und vier Loth Butter in Blättchen darübergeschnitten. Dieß alles läßt man, gut zugedeckt, eine starke Viertelstunde langsam durchdämpfen, und gießt inzwischen vier Eßlöffel dicken, süßen Rahm daran. Die nach Nr. 601 mit Butterteig ausgefütterte Form wird nun mit einem genau nach ihrer Größe rundgeschnittenen dicken Papier am Boden und an den Seiten ausgelegt, um zu verhüten, daß das hineinkommende Mehl rc. beim Backen an den Teig anbacke und anklebe, sodann mit Mehl oder Semmelbröseln, auch Erbsen, gefüllt, und mit einem zugeschnittenen Papier bedeckt. In der Größe der Pastete wird nun aus dem Butterteig ein Deckel herausgeschnitten, dieser auf ein Backblech gelegt, mit Ei bestrichen, und mit kleinen Butterteigblümchen verziert, letztere ebenfalls mit Ei bestrichen, und die Pastete sowie der Deckel im Ofen gelbbraun gebacken. Alsdann wird die Pastete aus der Form auf ein flaches Geschirr und von da auf die zum Serviren bestimmte Platte umgestürzt, das in ihr Befindliche herausgenommen und dagegen die Stockfische eingefüllt, dieselbe mit dem gebackenen Deckel zugedeckt, und sogleiß heiß zu Tisch gegeben. — Die hier beschriebenen Stockfische können auch in ein Pastetenhaus (Nr. 594) eingefüllt werden.

606. Blindgebackene Kastrolpastete mit eingemachten Hühnern.

Wird bereitet wie vorhergehende, nur füllt man, statt der Stockfische, eingemachte Hühner (Nr. 749) mit oder ohne Kalbfleischklößchen darein.

Anmerkung. In gleicher Weise können blindgebackene Kastrolpasteten mit jedem beliebigen Eingemachten gefüllt werden.

607. Schüsselpastete von Kalbfleisch.

Drei Pfund Nierenbraten oder auch Kalbsschlägel oder Kalbsbrust werden in kleine Stücke verhauen, und mit Salz, wenigem Pfeffer, Muskatnuß oder Muskatblüte, einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln, ebensoviel Petersilie, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale, einem Lorbeerblatt oder einer kleinen Messerspitze feingestoßener Lorbeerblätter und dem Saft einer halben Zitrone gut eingewürzt, worauf man einen halben Schoppen guten Wein darübergießt,

es untereinanderschüttelt, und über Nacht stehen läßt. Nun wird eine leicht mit Butter bestrichene Pastetenschüssel mit zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig ausgelegt, das eingewürzte Fleisch derart dareingefüllt, daß beim Transchiren der Pastete auf jede Person ein gleiches Stück Fleisch kommt, vier Loth in feine Würfel geschnittener Speck, ein Eßlöffel Semmelbröseln und ebensoviel Kapern darübergestreut, und der eingewürzte Saft darübergegossen. Die Pastete wird alsdann genau mit einem am Rand mit verklopftem Ei bestrichenen Deckel von Butterteig bedeckt, und darüber am Rand herum noch ein zweifingerbreiter Streifen von Butterteig gelegt, der noch übrige Teig messerrückendick ausgewargelt, nach einem Teller ein Blatt herausgeschnitten, und dasselbe über die Pastete gelegt, doch darf dieser zweite Deckel den gelegten Streifen nicht berühren. Er wird ebenfalls mit verklopftem Ei bestrichen, kleine aus dem Teig ausgestochene Blümchen auf den Deckel als Verzierung gelegt und gleichfalls bestrichen, und die Pastete eine bis anderthalb Stunden in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken. In derselben Schüssel, worin sie gebacken wurde, wird sie dann nebst einer kräftigen weißen Einmachsauce (Nr. 276) zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Zu dieser Art Pasteten gibt es eigene Schüsseln, die einen in der Mitte etwas vertieften Boden haben; sie sind gewöhnlich von Kupfer, und inwendig verzinnt. Denselben Dienst thut jedoch auch ein zweifingerhohes, rund aufgeschlagenes, nicht allzugroßes Kuchenblech.

608. Schüsselpastete von Hühnern oder Tauben.

Bereitet man ganz wie vorige, nur verwendet man dabei drei bis vier Hühner oder Tauben. Die Hühner, nachdem sie geputzt sind, werden in vier Theile verschnitten, der zuvor weich abgekochte Magen und die Leber, in feine Scheiben geschnitten, dazugethan, und das Ganze gleich dem Fleisch in voriger Nummer eingewürzt und stehen gelassen, auch ganz so wie dieses eingefüllt. In gleicher Weise verfährt man mit den Tauben, nur wird beim Einwürzen, statt gestoßenem Lorbeer, eine Messerspitze gestoßener Thymian oder ein Sträußchen Thymian genommen.

609. Schüsselpastete von Kalbfleisch auf englische Art.

Vom Kalbsschlägel (am besten vom untern Theil, wovon das Fricandeau gemacht wird) schneidet man, wo möglich über den Faden, zwei Pfund in zweifingerdicke kleine Stückchen, klopft dieselben, salzt und pfeffert sie leicht, und legt sie aufeinander. Zugleich wird ein Viertelpfund Schinken in feine Blätter und ein

Viertelpfund Speck in kleine Würfel geschnitten. Nun gibt man in eine porzellanene Pastetenschüssel, welche die Hitze vertragen kann, eine Lage von obigen Fleischstückchen, bedeckt diese mit Schinken, Speckwürfeln und einem Theil von vier hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern, gibt dann wieder eine Lage Fleisch, und fährt so abwechselnd fort, bis das dazu Bestimmte zu Ende und die Schüssel angefüllt ist, wo alsdann ein halber Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und ein halber Schoppen guter Wein darübergegossen wird. Nach den Eiern werden jedesmal auch etwas Semmelbröseln, Kapern und feingewiegte Zitronenschale eingestreut, und zwar so viel, daß es am Ende von erstern zwei, von den Kapern einen Eßlöffel und von der Zitronenschale einen halben Kaffeelöffel ausmacht. Zuletzt legt man ein ganzes Lorbeerblatt darüber, oder streut eine Messerspitze pulverisirtes Lorbeerblatt darauf. Um den Rand der Pastetenschüssel wird sodann ein zweifingerbreiter Streifen von Butterteig gelegt, leicht angedrückt, und mit verklopftem Ei bestrichen, das Ganze mit einem Deckel von Butterteig genau bedeckt, dieser am Rand fest angedrückt, hernach mit kleinen Butterteigblümchen (Nr. 1945) oder schmalen, abgerädelten Bändern von Butterteig beliebig verziert und mit verklopftem Ei bestrichen, und die Pastete in nicht zu heißem Ofen anderthalb Stunden gebacken, wo sie dann in der zuvor rein abgeputzten Schüssel sogleich zu Tisch gegeben wird.

Anmerkung. In Ermangelung von porzellanenen Pastetenschüsseln kann man bei dieser und den folgenden Pasteten auch die bei Nr. 607 (Anmerkung) angezeigten kupfernen verwenden.

610. Schüsselpastete von Schweinefleisch.

Das Fleisch von zwei Pfund nicht sehr genau abgespeckten Schweinsrippchen wird abgelöst, und in halbfingerdicke Stückchen geschnitten, diese geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde aufeinandergelegt, mittlerweile auch vier Eier hartgekocht, und, nachdem sie erkaltet sind, in Scheiben geschnitten. In die Pastetenschüssel kommt nun eine Lage von obigen Fleischstückchen, dann eine Lage von den geschnittenen Eiern, nun wieder Fleisch, und so wird abwechslungsweise fortgefahren, bis das dazu Bestimmte verbraucht ist, wobei man zwischen jede Lage wie bei voriger Pastete Semmelbröseln und Kapern, dann eine Messerspitze feingeschnittene Zitronenschale einstreut, und zuletzt ein Lorbeerblatt darauflegt. Hernach wird ein halber Schöpflöffel Wasser oder

Fleischbrühe und ein halber Schoppen Wein darübergegossen, und das Ganze gewöhnlich mit einer Bratwurstfarce (Nr. 1308) bedeckt, welche aber auch wegbleiben kann. Das übrige Verfahren ist ganz wie bei voriger Nummer.

611. Schüsselpastete von Hammelfleisch.

Hiezu werden ebenfalls zwei Pfund Rippen genommen, deren Fleisch man ablöst, und in halbfingerdicke Stückchen schneidet, diese dann klopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinanderlegt. In die Pastetenschüssel wird nun eine Lage von den Fleischstückchen, sodann wie bei obiger Pastete eine Lage von hartgekochten Eiern, hierauf wieder Fleisch und wieder Eier gegeben, so fortgefahren, bis das dazu Hergerichtete verbraucht und die Schüssel voll ist, und bei jeder Lage das Nämliche wie bei voriger Nummer eingestreut. Obenüber legt man ein Gliedchen mit dem Messer zerriebenen Knoblauch, gießt hierüber einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser und einen halben Schoppen guten Wein, und bedeckt das Ganze genau mit einem Deckel von Butterteig, um den man einen schmalen Streifen von Butterteig zieht, und Deckel und Streifen dann mit verklopftem Ei bestreicht. Die übrige Behandlung ist ganz wie bei Nr. 609.

612. Schüsselpastete von Fischen.

Es müssen hiezu Karpfen von wenigstens zwei bis drei Pfund Schwere genommen werden; am geeignetsten sind die Spiegelkarpfen. Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, und in der Mitte der Länge nach gespalten, dann in dreifingerbreite Stückchen geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinandergelegt. In die Pastetenschüssel schneidet man nun in kleinen Blättchen vier Loth Butter, gibt hierauf einen Eßlöffel feine Zwiebelscheiben, ebensoviel Petersilie, zwei Eßlöffel Semmelbröseln und den in Stückchen verschnittenen Fisch, überstreut dieß mit einem Eßlöffel Kapern, etwas geriebener Muskatnuß und einer großen Messerspitze Zitronenschale, und gießt drei Eßlöffel sauren Rahm, vier Eßlöffel Wasser und drei Eßlöffel Essig daran. Zuletzt werden sechs Loth Butter in Blättchen darübergeschnitten, ein passender Deckel von Butterteig daraufgedeckt, dieser am Rand der Schüssel angedrückt, mit kleinen Butterteigblümchen oder schmalen Bändern von Butterteig verziert, mit verklopftem Ei bestrichen, und das Ganze in nicht zu heißem Ofen langsam gelb gebacken. — Wird mit und ohne Sauce, gewöhnlich

aber mit einer pikanten Buttersauce (Nr. 282) oder mit geschlagener Fischsauce (Nr. 286) zu Tisch gegeben.

613. Gerührte Schüsselpastete von Kalbsmilchlein.

In eine Pastetenschüssel oder in deren Ermangelung in eine tiefe Gemüsplatte werden eingemachte Kalbsmilchlein (Nr. 687) mit weniger dicklicher Sauce gelegt, die übrige Sauce warmgestellt. Nun wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, fünf Eier, zwölf Loth Mehl, ein kleiner Kaffeelöffel Salz, Muskatnuß und zwei Eßlöffel Rahm dareingegeben, und Alles gut abgerührt. Mit dieser Masse werden die Milchlein bedeckt, doch so, daß es nicht über den Rand heraufgeht, dann glattgestrichen, in nicht zu heißem Ofen drei Viertelstunden gelb gebacken, und mit der übrigen, warmerhaltenen Sauce sogleich zu Tisch gegeben.

614. Gerührte Schüsselpastete von Kartoffeln.

Hiezu kann jedes beliebige Eingemachte genommen werden. Dieses wird sodann mit weniger dicker Sauce in die Pastetenschüssel gefüllt, mit der in Nr. 494 beschriebenen angerührten Kartoffelmasse dick überstrichen, hernach in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, und mit der vom Eingemachten zurückbehaltenen, inzwischen in heißem Wasser warmgestellt gewesenen Sauce zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Bei dieser und der vorhergehenden Pastete ist es nothwendig, daß von ganz gewöhnlichem Mehl ein fester Teig angemacht und mit der flachen Hand zu einer fingerdicken Rolle geformt werde, welche man dann rings um den butterbestrichenen Pastetenschüsselrand anklebt und niederdrückt, um das Herausdringen der Sauce während dem Backen zu verhüten. Diesen Teigring nimmt man vor dem Auftragen wieder fort, und putzt die Platte rein ab.

Eingemachtes (Ragoûts).

615. Rindszunge mit Zwiebelsauce.

Die Zunge wird nach Nr. 225 gekocht und abgeschält, dann überzwerch in schöne Stückchen geschnitten, diese kranzförmig auf die Platte geordnet, und in die Mitte eine Zwiebelsauce (Nr. 292) gegossen. Eben so gut kann die Zunge ganz, ohne verschnitten zu sein, auf die Platte gelegt, mit Glace (Nr. 5) bestrichen, und

die Zwiebelsauce daruntergegossen werden. In beiden Fällen wird sie vor dem Auftragen mit fein länglich geschnittener Zitronenschale und feingehacktem Grünen überstreut.

616. Rindszunge mit Sardellen.

Wird ganz wie vorige behandelt und beendet, nur wird, statt Zwiebel-, eine Sardellensauce (Nr. 294) dazu verwendet.

617. Rindszunge mit fricassirter Sardellensauce.

Die Zunge wird nach Nr. 615 gekocht, abgezogen, und ganz oder in Stückchen auf die Platte, in welche eine fricassirte Sardellensauce (Nr. 295) gegossen wurde, gelegt, dann leicht, mit Hülfe eines Pinselchens, mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter, abgefetteter Bratenbrühe überstrichen, und mit fein länglich geschnittener Zitronenschale überstreut.

618. Rindszunge mit Liebesäpfelsauce.

Hiezu kann abgekochte oder geröstete Zunge genommen werden. Eine Liebesäpfelsauce (Nr. 305) wird heiß auf die Platte angerichtet, die Zunge der Länge nach gespalten, und herzförmig oder, wenn sie in Stückchen geschnitten wurde, im Kranz dareingelegt, und mit Glace (Nr. 5) überstrichen, jedoch in der Art, daß die schöne rothe Sauce rein bleibt.

619. Rindszunge in süßer Sauce.

Die Zunge muß drei bis vier Tage in der Beize (Nr. 2021) liegen, dann wird sie sammt der Beize in Salzwasser gebracht, hierin langsam weichgekocht, und hernach abgeschält. Nun werden drei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, mit zwei Schoppen Wein und einem durchgeschütteten Schöpflöffel von dem Absud der Zunge abgerührt, eine Messerspitze feingeschnittene Zitronenschale, Zucker, Zimmt, vier Loth große und ebensoviel kleine Weinbeeren, und zwei Loth abgeschälte, länglichgeschnittene Mandeln dazugethan, und dieß zusammen einige Zeit langsam gekocht. Die Zunge wird sodann noch heiß auf die Platte gelegt, die Sauce darübergegossen, und der Rand mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) oder einem Kranz von Butterteig (Nr. 1947) besetzt, auch kleine Törtchen, Tabaksrollen oder Hirschhörnlein extra dazu servirt. (Mit Abbildung.)

620. Rindszunge mit Meerrettig.

Die Zunge wird wie bei Nr. 225 weichgekocht, dann abgezogen, wieder in den Sud zurückgebracht, und hierin heiß erhalten.

Man kocht nun zwei Loth Butter nebst einem halben Schöpflöffel Zungenbrühe, vier Eßlöffeln Essig, Salz und Pfeffer auf gutem Feuer zur Hälfte ein, richtet dieß auf eine warme Platte an, und legt die in der Mitte der Länge nach durchschnittene Zunge herzförmig darauf. Alsdann wird ein Stengelchen gewaschener, gereinigter Meerrettig der Länge nach fein geschabt, die Zunge ganz damit bedeckt, und mit der Sauce Nr. 300 oder 308 zu Tisch gegeben.

621. Rindszunge mit Parmesankäs.

Wenn die Zunge wie vorhergehende weichgekocht und abgezogen, wird sie in der Mitte gespalten, und herzförmig mit einem Stückchen Butter und einem Schöpflöffel Zungenbrühe in eine Bratkachel gegeben. Nun wird zwei Kochlöffel feines Mehl mit drei Eigelb, einem schwachen Schoppen saurem oder süßem Rahm, vier Eßlöffel geriebenem Parmesankäs, Salz und einer Messerspitze wo möglich weißem Pfeffer glatt angerührt, und auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis die Sauce dick und kochend heiß ist, worauf sie über die Zunge gestrichen, diese mit Butter beträufelt und in nicht zu heißem Ofen gelb gebraten wird. Die Zunge wird sodann auf eine warme Platte angerichtet, und eine Fricasseesauce (Nr. 277), worein drei Eßlöffel geriebener Parmesankäs gemengt wurde, dazu servirt.

622. Ochsengaumen.

Diese muß man vom Metzger unbeschädigt herausschneiden lassen. Sie werden sodann mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, und unter fortwährendem Rühren so lange daraufgelassen, bis das Wasser heiß ist und die äußere weiße Haut sich ein wenig zusammengezogen hat. Nun bringt man sie in kaltes Wasser und von da auf einen Tisch, wo man mit einem Messer die Haut davon abschabt. Nachdem sie noch gewaschen und mit einem Tuch abgerieben sind, werden sie in guter fetter Fleischbrühe nebst zwei Scheiben von einer gelben Rübe, ebensoviel Sellerie, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, ein klein wenig Knoblauch und einem Glas Wein zugedeckt langsam drei bis vier Stunden gekocht, sodann herausgenommen, und in feine längliche Streifen geschnitten, welche man in eine weiße, mit Zitronensaft abgeschärfte Einmachsauce (Nr. 276) legt, darin eine Viertelstunde kocht, und hernach in eine offene Butterpastete (Nr. 593) anrichtet. — Die Ochsengaumen werden selten für sich allein gegeben, sondern

meist unter eingemachten Kalbsmilchlein, oder mit Fleischklößchen, Krebsschweifchen, überhaupt zu allem feinen Eingemachten, sowie auch zu dem Ragout in die Pastetchen, wo man sie dann in Würfel schneidet.

623. Ochsenhirn.

Die Ochsenhirne werden eine halbe Stunde in laues Wasser gelegt, und darin abgehäutet, nun noch einigemal in kaltem Wasser abgewaschen, und hernach in leicht gesalzenem Wasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit drei Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten halben Sellerie, einer geputzten halben gelben Rübe und einem halben Glas Essig eine halbe Stunde langsam zugedeckt gekocht, alsdann in einen Durchschlag zum Ablaufen gelegt, nach Ablaufen in beliebige Stückchen geschnitten, diese auf die Platte angerichtet, und eine braune Einmachsauce (Nr. 275) oder auch eine braune Sardellensauce (Nr. 294) durch's Sieb darübergegossen.

624. Ochsenschweif.

Drei Ochsenschweife werden in ihren Gelenken am dicken Theile in passende Stücke geschnitten, diese mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, und so lange gekocht, bis sie rein abgeschäumt sind; dann nimmt man sie heraus, wäscht sie ab, und kocht sie wie die Ochsengaumen (Nr. 622) und mit denselben Gewürzen innerhalb zwei guten Stunden gut weich, so daß das Fleisch leicht von den Knochen läßt. Nun wird mit drei Kochlöffel Mehl eine braune Einmachsauce (Nr. 275) bereitet, diese aber, statt mit Fleischbrühe, mit dem Absud der Schweife angerührt, dann mit Pfeffer gewürzt, nach Belieben mit Zitronensaft oder Essig abgeschärft, abgefettet, und durch's Sieb über die in eine tiefe Platte übereinander angerichteten Schweife gegossen, worüber sie jedoch nicht stark herunterlaufen soll, daher man sie etwas dicklich bereitet, und eine Stunde langsam einkocht. — Sehr oft werden die so gekochten Ochsenschweife in eine offene Butterpastete angerichtet. Verwendet man sie bei Gemüsen, z. B. bei Hochepot, so werden sie auf obige Art abgekocht, nur bleibt das Glas Wein weg, und man glasirt die Stückchen mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe. — Die Ochsenschweife werden auch öfters, nachdem sie verschnitten sind, einige Tage in die Beize (Nr. 2021) gelegt, und, gekocht wie oben, sind sie dann am besten in brauner Sauce mit Brod- oder Kartoffelknödeln.

625. Ochsenschweife mit Sardellen.

Wenn der Ochsenschweif nach voriger Nummer weichgekocht ist, wird er auf die Platte angerichtet, ein Schöpflöffelvoll von dem Absud, worin er gekocht wurde, durch ein Sieb in letztere gegeben, und eine gute, pikante Sardellensauce (Nr. 294) extra servirt.

626. Kuheuter.

Das Euter wird gewaschen, in größere Stücke zerschnitten, und in vielem gesalzenen Wasser nebst zwei Lorbeerblättern, zwei verschnittenen Zwiebeln, wenigem Knoblauch, Sellerie und gelber Rübe weichgekocht, (was längere Zeit erfordert,) sodann aus dem Sud genommen und nach gehörigem Erkalten in fingerdicke, halbhandgroße Stücke geschnitten. Nun wird in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen, darin zwei Eßlöffel geschnittene Zwiebeln nebst dem Euter, etwas Salz und Pfeffer einigemal umgeröstet bis die Zwiebeln weich und das Euter gelb geworden, das Ganze mit Zitronensaft gesäuert, dann sogleich angerichtet, und eine beliebige saure Sauce besonders dazu servirt. — Schmeckt auch sehr gut sofort mit dem Sauerkraut gekocht, und wird dann damit aufgetragen.

627. Gespickte Kalbsbrust gedämpft.

Eine schöne Kalbsbrust wird ausgebeint (Nr. 1953), einige Minuten in siedendes Wasser gelegt, damit sich das Fleisch zusammenziehe, und dann eine Viertelstunde in kaltem Wasser abgekühlt. Nachdem sie aus diesem herausgenommen und abgetrocknet, wird sie etwas abgehäutet, mit ein wenig Salz und Pfeffer bestreut, und auf der oberen glatten Seite mit feingeschnittenem Speck schön gespickt. Hernach gibt man vier Loth Butter, einige Speckscheiben, eine halbe verschnittene gelbe Rübe, einen halben Selleriekopf, eine mit drei Nelken gespickte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe in ein Kastrol, legt die Brust darauf und läßt sie gelb anbraten, nimmt sie sodann heraus, und rührt zwei mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Schoppen Wein abgerührte Kochlöffel Mehl in den zurückgebliebenen Saft. Die Brust wird jetzt in diese Sauce gelegt und zugedeckt darin weichgekocht, letztere dann etwas abgefettet, und ein kleiner Theil durch's Sieb auf die Platte gegossen, die Brust daraufgelegt, mittelst eines Pinsels oder Löffels mit warmer Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratensauce überstrichen, so zu Tisch gegeben, und die übrige Sauce in einer Sau-

ciêre extra dazu aufgestellt. — Nach Belieben kann man einen Kranz von Butterteig (Nr. 1947) über den Plattenrand legen oder Butterteigblümchen (Nr. 1945) darauf ordnen, und die Brust kann mit fein länglich geschnittener Zitronenschale überstreut werden. Auch kann man jede Art Klößchen hiezu entweder besonders serviren, oder den Rand der Platte damit belegen.

628. Gespickte Kalbsbrust mit Reis.

Die Kalbsbrust wird, nachdem sie ausgebeint ist (Nr. 1953), mit vielem kalten Wasser zum Feuer gesetzt, bei beginnendem Kochen abgeschäumt, und nun eine halbe Viertelstunde gekocht, hernach in's kalte Wasser gelegt, gewaschen und abgetrocknet. Dann häutet man sie etwas ab, spickt sie auf der obern Seite, legt sie in ein Kastrol, worein eine Speckscheibe, eine verschnittene Zwiebel, eine Scheibe von einer gelben Rübe, ebensoviel Sellerie, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale, ein wenig Knoblauch oder Thymian, etwas Salz und Pfeffer, ein Glas Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe gegeben wurde, und läßt sie zugedeckt eine Stunde langsam weichdünsten, worauf man sie herausnimmt, und zugedeckt warmstellt. Der zurückgebliebene Saft wird dick bis zur Glace eingekocht, dann abgefettet, mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser wieder aufgelöst, und die Brust mit dieser aufgelösten Sauce auf der gespickten Seite glasirt. Unterdeß dämpft man nach Nr. 735 Reis, (wobei jedoch die Eigelb wegbleiben,) legt zwei bis drei Schöpflöffelvoll davon auf eine tiefe Platte, und auf diesen Reis dann die glasirte Brust. Die übrige Sauce, nachdem sie etwas mit Fleischbrühe verdünnt ist, wird durch ein Sieb gegossen, und extra dazu servirt.

629. Weißeingemachte Kalbsbrustknorpeln (Tendrons) mit gebackenem Blumenkohl.

Nachdem die Brust ausgebeint (Nr. 1953), wird sie gewaschen, und in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, hier gelassen bis sie gehörig abgeschäumt ist, dann herausgenommen, mit kaltem Wasser abgewaschen, und in Fleischbrühe oder Salzwasser mit einer gelben Rübe, einer Sellerie, einem Lorbeerblatt und einer mit drei Nelken gespickten Zwiebel weichgekocht, worauf man sie aus dem Sud nimmt, mit einem Tuche abtrocknet, und zum Erkalten stellt. Nun schneidet man mit einem scharfen Messer der Länge nach den Brustkern oder die Brustknorpeln ab, so daß dieselben gut fingerlang sind, und zwar hält man dabei das Messer schief gegen die

innere Seite der Brust, damit so wenig als möglich von den Knorpeln zurückbleibt. Diese werden jetzt schief in schöne fingerdicke Scheiben geschnitten, welche man noch in einer weißen Einmachsauce (Nr. 276) kocht, dann schneckenartig auf die Platte anrichtet, die Sauce durch's Sieb darübergießt, und in die Mitte gebackenen Blumenkohl legt.

630. Weißeingemachte Kalbsbrustknorpeln mit abgekochtem Blumenkohl.

Die Knorpeln werden hergerichtet und in der Einmachsauce gekocht wie vorige, dann im Kranz auf die Platte angerichtet, und der abgekochte Blumenkohl so in die Mitte geordnet, daß er einen ganzen Kopf bildet, worauf man noch zwei Eigelb, die mit etwas zerlassener Butter und etwas Zitronensaft verrührt wurden, unter die Sauce rührt, diese durch ein Sieb über das Ganze gießt, und solches dann an der Seite mit Butterteigblümchen oder Fleisch- oder Brodklößchen besetzt.

631. Gebackene Kalbsbrustknorpeln in Paradiesäpfelsauce.

Man verwendet hiezu auch das sofort mit den Knorpeln nach Nr. 629 weichgekochte, ausgebeinte Fleischige der Brust, welches in Stückchen geschnitten wird, die in Größe denen der Knorpeln gleich sind. Letztere und die Fleischstückchen werden nun mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl und hierauf in verklopftem Ei umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreut, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. Dann wird eine Paradiesäpfelsauce (Nr. 305) auf die Platte gegossen, die gebackenen Knorpeln mit Fleischstückchen im Kranz dareingelegt, und das Ganze sogleich aufgetragen. — Werden, nachdem sie gebacken sind, bisweilen mit gebackener Petersilie (Nr. 2014) verziert, und als Gemüsbeilage gegeben.

632. Eingemachtes Kalbfleisch.

Zu diesem ist am passendsten die Brust, doch kann man auch jedes andere Stück Kalbfleisch dazu verwenden. Nachdem drei Pfund nach Belieben in größere oder kleinere Stückchen verhauen, werden solche gewaschen, dann in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen, das Kalbfleisch dareingelegt, drei Kochlöffel Mehl darübergestreut, einmal umgekehrt, und so viel kaltes Wasser oder Fleischbrühe darangegossen, daß das Fleisch bedeckt ist. Nun gibt man eine mit drei Nelken gespickte Zwiebel, eine verschnittene gelbe Rübe, einige Stückchen Sellerie, feingewiegte Zitronenschale, ein Lorbeerblatt, Salz, Muskatnuß und zwei Eßlöffel Essig oder ein halbes Gläschen Wein dazu, und kocht darin das Fleisch langsam

weich. — Gewöhnlich werden geröstete Spätzchen, geröstete Kartoffeln u. drgl. damit zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Bei eingemachtem Kalbfleisch ist zu beachten, daß die Sauce nicht zu dünn bereitet wird; sie darf aber auch nicht breiartig sein.

633. Eingemachtes Kalbfleisch auf andere Art.

Nachdem das Kalbfleisch auf die in voriger Nummer beschriebene Art hergerichtet und in Stücke verhauen, werden diese gewaschen, und mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, hier nur so lange gelassen, bis sie gänzlich abgeschäumt sind, dann herausgenommen, in kaltem Wasser abgewaschen, in einer weißen Einmachsauce (Nr. 276) nebst Zitronenschale und etwas Sellerie langsam weichgekocht, und hernach in eine tiefe Platte angerichtet und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Wenn das Fleisch angerichtet ist, kann man nach Belieben abgekochte Spargeln oder Blumenkohl dazwischenlegen, und alsdann erst die Sauce darübergießen; auch kann eine halbe Messerspitze Safran mit der Sauce gekocht, oder auch der Saft einer halben Zitrone darangedrückt werden.

Anmerkung. Wie hierbei, so kann bei jedem eingemachten Kalbfleisch nach beliebiger Wahl von den Klößchen Nr. 92 — 94, 103, 104, 107 — 110, 114—117 ein Schöpflöffelvoll dazwischengelegt werden, ebenso auch abgekochter Blumenkohl oder Spargelköpfe.

634. Eingemachtes Kalbfleisch fricassirt.

Man richtet das Kalbfleisch wie in voriger Nummer zu, und kocht es in der Einmachsauce weich. Nun werden zwei bis drei Eigelb mit einem Loth zerlassener Butter, einem Eßlöffel Zitronensaft und einem Eßlöffel kaltem Wasser gut verklopft, dieß, wenn das Fleisch herausgenommen und angerichtet ist, unter die Sauce gerührt, und letztere, ohne sie mehr kochen zu lassen, dann durch's Sieb über das Fleisch gegossen. — Wird öfters mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) servirt, oder ein Kranz von Butterteig (Nr. 1947) über den Rand der Platte gelegt.

635. Eingemachtes Kalbfleisch mit Petersilie.

Ein Stück Butter wird zerlassen, darin zwei Eßlöffel feingeschnittene Petersilie und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln kurze Zeit geröstet, zwei bis drei Kochlöffel Mehl dazugethan, und dieß mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt. Darein wird sodann das in Stücke verschnittene und gewaschene Fleisch nebst einem Lorbeerblatt, etwas Muskatblüte oder Muskatnuß, Salz und einem Gläschen Wein oder einem halben Gläschen Essig gegeben, und zugedeckt langsam weichgekocht.

636. Eingemachtes Kalbfleisch mit Kapern.

Ein Nierenbraten wird in handgroße Stücke verhauen, und davon jedes mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl umgekehrt, dann in einem Kastrol vier Loth Speck oder Schmalz zerlassen, und die besäeten Stückchen nebst einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel von beiden Seiten darin gelb gebraten. Nun werden zwei bis drei Schöpflöffel Fleischbrühe, ein Gläschen Wein, ein Lorbeerblatt, Zitronenschale, etwas geriebene Muskatnuß und zwei Eßlöffel Bratenbrühe darangegeben, und das Fleisch damit weichgekocht, welch' letzteres man dann auf die Platte anrichtet, die Sauce durch's Sieb darübergießt, und zuletzt zwei Eßlöffel Kapern sammt ihrem Saft darübergibt.

637. Eingemachtes Kalbfleisch mit Sardellen.

Hiezu wird das Carrée genommen, welches man in sogenannte Rippchen theilt, diese dann in ein Kastrol oder einen Tiegel nimmt, ein Stück Butter nebst einer halben Zwiebel, etwas weniges Salz und Muskatnuß dazugibt, und so zugedeckt halbweich dünsten läßt, indem man etwas Fleischbrühe nachgießt. Nun werden vier Loth gewaschene, dann ausgegrätete und fein verwiegte Sardellen dazugegeben, und so das Ganze noch eine halbe Stunde gedünstet, dann streut man einige Eßlöffel Brodbröseln darüber, gibt noch etwas Fleischbrühe daran, und läßt es noch so lange kochen, bis das Fleisch weich, doch nicht zu weich ist, alsdann wird es sammt der Sauce angerichtet, und mit kleinen Kartoffelcroquetten oder Kartoffelnudeln zu Tisch gegeben.

638. Gespickte Kalbsschnitzchen in Rahmsauce.

Vom Kalbsschlägel, namentlich vom untern Stotzen, wo das Euter sitzt, werden halbhandgroße Stückchen über den Faden abgeschnitten, mit einem Holzschlägel oder breitem Hackmesser etwas breitgeklopft, und mit feingeschnittenem Speck gespickt. Nun legt man in ein Kastrol, worin ein Stück Butter zerlassen wurde, die gespickten Kalbsschnitzchen nebst einer kleinen Handvoll Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt dicht nebeneinander, überstreut sie mit Salz und Pfeffer, gießt ein halbes Glas weißen Wein und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und dämpft dieselben zugedeckt halb weich, wo man sie dann herausnimmt. In die zurückgebliebene, kurz eingekochte Sauce wird sodann ein mit einem Schoppen saurem Rahm glatt angerührter großer Kochlöffel Mehl sammt etwas Fleischbrühe ge-

gossen, die Schnitzchen wieder dareingelegt und vollends weichgekocht, hernach zierlich auf die Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Gibt man gewöhnlich mit dem in Nr. 735 beschriebenen gedämpften Reis, oder man bekränzt sie mit ausgestochenem gebackenen Butterteig.

639. Kalbsschnitzchen auf andere Art.

Man richtet die Schnitzchen ganz nach voriger Nummer her. Wenn sie geklopft sind, werden sie gesalzen, in Mehl umgekehrt, in Butter schnell von beiden Seiten gelblich gebraten, und alsdann auf eine Platte gelegt. Nun kocht man etwas wenige Fleischbrühe in der Pfanne, worin die Kalbsschnitzchen gebraten wurden, auf, gibt die Sauce dann durch's Sieb in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, und legt darauf die Kalbsschnitzchen, indem man Zitronensaft darüberdrückt. — Nach Belieben kann auch vor dem Anrichten einige Eßlöffel saurer Rahm in die Pfanne zur Sauce gegeben werden. — Mürber werden die Kalbsschnitzchen, wenn man sie eine Stunde vorher in zerlassener Butter umkehrt, und dann übereinanderlegt.

640. Gespickte Kalbsschnitzchen. Kälberne Vögele.

Werden wie vorige geschnitten, nur etwas dicker, dann ein wenig breitgeklopft, schön mit feinem, gesalzenem Speck gespickt, und über Nacht in die Beize (Nr. 2021) gelegt. Hernach werden sie gesalzen, und mit einem Stückchen Butter, einer feingeschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer halben Selleriewurzel und einer gelben Rübe in einem breiten Kastrol auf's Feuer gesetzt, wo man sie gelb anbraten läßt, dann ein Gläschen Wein darangießt, und sie damit eine halbe Stunde dämpft. Nach dieser Zeit werden die Schnitzchen herausgenommen, in die zurückgebliebene Sauce ein Kochlöffel Mehl gerührt, etwas Fleischbrühe oder Wasser darangegossen, die Schnitzchen wieder dareingelegt und noch so lange darin gedämpft, bis sie gänzlich weich sind, was in ungefähr einer Stunde der Fall sein wird, nun angerichtet, und die etwas abgefettete Sauce durch's Sieb darübergegossen.

641. Kalbsschnitzchen in der Sauce.

Wie oben werden Schnitzchen geschnitten, diese gleichfalls ein wenig geklopft, dann mit Salz und Pfeffer bestreut, und in Mehl umgekehrt, nun ein Stückchen Butter oder Schmalz heiß gemacht, und die Schnitzchen von beiden Seiten gelb darin gebraten. Alsdann gibt man einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe und zwei

Eßlöffel Essig dazu, kocht die Schnitzchen darin auf, richtet sie hernach sammt der Sauce an, und bestreut sie noch mit feingeschnittener Zitronenschale. — Nach Belieben kann ein halber Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln damit gebraten werden.

642. Fricandeau.

Der innere Theil des Kalbschlägels, die sogenannte Schale oder Nuß, wird herausgeschnitten, in ein Tuch gewickelt, in diesem leicht mürbe geklopft, dann abgehäutet und das Eckige abgeschnitten. Das Stück muß in der Mitte erhöht sein, und eine ovale Form haben. Nun wird es gespickt, mit einem Stückchen Butter, einigen Speckscheiben, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer gelben Rübe, Salz und Pfeffer in einem Kastrol auf's Feuer gesetzt, wo man es zugedeckt gelb anbraten läßt, sodann ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe darangegossen, und das, nun Fricandeau genannte, Stück langsam eine bis anderthalb Stunden zugedeckt weichgedämpft. Es wird hernach mit der Sauce begossen, und ein Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen daraufgesetzt, damit es von oben gelb werde; übrigens kann man es auch bedeckt in das Bratrohr stellen, wo man es aber öfters mit der Sauce begießen muß, damit es nicht hart und rauh werde. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Deckel abgenommen, das Fricandeau mit seiner Sauce übergossen, und so noch zu schöner Farbe gebraten. Die zurückgebliebene Sauce wird bis zur Glace dick eingekocht, abgefettet, und das Fricandeau damit überstrichen. — Wird gewöhnlich auf Endivien, grüne Erbsen, Sauerampfer oder anderes grünes Gemüse, ebenso auf alle Arten Püree angerichtet, öfters aber auch als Braten gegeben.

643. Fricandeau mit Sauce.

Das Fricandeau wird wie voriges hergerichtet und gedämpft, sodann in einem Geschirr warmgestellt. In die zurückgebliebene Sauce rührt man jetzt einen Kochlöffel Mehl, legt eine mit vier Nelken gespickte Zwiebel, ein Sträußchen Estragon und ein Lorbeerblatt darein, gießt ein Gläschen Wein und, nach Bedarf, etwas Fleischbrühe oder Wasser dazu, und läßt das Ganze eine gute Viertelstunde durchkochen. Dann wird die Sauce abgefettet, durch's Sieb auf eine am Rand gewöhnlich mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) besetzte Platte gegossen, das Fricandeau, mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, dareingelegt, und sogleich zu Tisch gegeben.

644. Fricandeau mit Trüffelsauce.

Wird bereitet wie vorhergehendes, nur verwendet man rothen Wein dabei; es wird eine Viertelstunde vor dem Anrichten dann aus dem Kastrol genommen, und warmgestellt. Nachdem nun die abgefettete Sauce durch's Sieb getrieben, wird sie nebst drei gewaschenen, geschälten, klein würfelig geschnittenen Trüffeln in das Kastrol zurückgebracht und mit denselben langsam gut durchgekocht, kurz vor dem Anrichten dann das Fricandeau hierein gelegt, und damit noch einigemal aufgekocht. Die Hälfte der zuvor abgefetteten Sauce richtet man hernach auf die Platte an und legt das Fricandeau darein, die andere Hälfte servirt man extra in einer Saucière.

645. Fricandeau mit Maderasauce.

Kocht man wie Nr. 643, nur wird die Sauce etwas dicker bereitet, und vor dem Anrichten ein Glas Madera darangegossen.

Anmerkung. Statt mit Madera kann man vorstehendes Fricandeau auch mit anderm guten starken Wein bereiten, wo sich dann natürlich der Name ändert.

646. Fricandeau mit Bechamelle.

Nachdem die Kalbsnuß nach Nr. 642 geklopft, abgehäutet, gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut ist, wird sie in einem Kastrol mit einem Stück Butter, einem Stückchen oder Abfällen von Schinken, einer verschnittenen gelben Rübe, einem halben Sellerieknopf, einer Petersilienwurzel, einer mit drei Nelken gespickten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, ein wenig Muskatblüte und einem Schöpflöffel leicht gesalzener Fleischbrühe zugedeckt langsam weichgedämpft. Ist die Sauce ganz kurz daran eingekocht und das Fleisch weich, so wird dieses herausgenommen und warmgestellt, in den zurückgebliebenen Saft, der nicht braun sein darf, zwei Kochlöffel Mehl gemengt, und dieses mit einer halben Maß kochendem süßen Rahm abgerührt. Die Sauce wird, nachdem sie einige Zeit gekocht hat, ein wenig abgefettet und durch's Sieb theils auf die Platte theils in eine Saucière gegossen, das weiche Fricandeau dann auf die Platte angerichtet, mit Glace (Nr. 5) überstrichen, und mit der Sauce zu Tisch gegeben. — Es werden öfters Geigen- oder Brodklößchen (s. Nr. 94 u. 92) um das Fricandeau herumgelegt.

647. Fricandeau mit Maccaroni.

Man bereitet das Fricandeau nach Nr. 643. Unterdeß werden ein halb Pfund Maccaroni eine Viertelstunde in Salzwasser

(doch in keinem eisernen Geschirr, da sie hierin blau würden,) gekocht, dann zugedeckt ebensolange bei Seite gestellt, hernach abgeschüttet, noch heiß in eine tiefe Schüssel angerichtet, und mit vier Loth geriebenem Parmesankäs, Salz, Muskatnuß und sechs Loth zerlassener Butter untereinandergemengt. Der Rand der Schüssel wird nun rein abgeputzt, das Fricandeau in die Mitte auf die Maccaroni gelegt, und die Sauce extra dazugegeben. Oder: Man läßt in einem Kastrol ein Viertelpfund Butter zergehen, gibt die abgekochten, abgeschütteten Maccaroni darein, bestreut sie mit dem noch nöthigen Salz und Muskatnuß, und läßt sie eine Viertelstunde dünsten, unter welcher Zeit man sie öfters umschwingt, damit sie sich nicht anlegen. Angerichtet werden sie dann wie vorige. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Die Fricandeaus können als Auflage von gedämpftem Reis, von Kartoffelpürree und jedem feinen Gemüse gegeben werden. Bei ersterem wird die Sauce extra servirt, bei den Gemüsen keine Sauce dazugegeben, in beiden Fällen aber das Fricandeau, nachdem es bereits auf das Gemüse angerichtet ist, mit Glace (Nr 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen (glasirt).

648. Ausgebeinte Kalbsrippchen oder Carrés.

Von einem Kalbsrücken werden die starken Rückgratknochen ganz weggehauen, das Fleisch der Länge nach an den Rippen mit einem scharfen Messer einer dicken Wurst ähnlich abgelöst, dann abgehäutet, und über den Faden in fingerdicke Stücke geschnitten, deren jedes man in ein wenig Salzwasser taucht, sogleich mit einem hölzernen Fleischschlägel oder dem flachen Hackmesser mit einem oder zwei Schlägen breitschlägt, mit Pfeffer, feingewiegter Zitronenschale, Zwiebel und Petersilie einwürzt, und dann alle eine Stunde übereinanderlegt. Nach dieser Zeit wird Butter oder Schmalz heiß gemacht, die Stückchen in Mehl umgekehrt, nebeneinander in das Schmalz gelegt, und von beiden Seiten schnell gelb gebraten, alsdann ein bis zwei Schöpflöffel Fleischbrühe dazugegossen, ein Eßlöffel Kapern und etwas Muskatnuß darangethan, und die Carrés eine halbe Stunde zugedeckt langsam darin gedämpft. Die unterdeß etwas dicklich gewordene Sauce verdünnt man nun mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, richtet die Carrés sodann hübsch an, gießt die Sauce darüber, und gibt gewöhnlich abgetriebene Gries- oder Kartoffelknödel, auch Butterteigblümchen dazu.

649. Gespickte Kalbscotelettes in der Sauce.

Die drei dem Nierenstück zunächstliegenden Rippchen werden

nach Nr. 218 hergerichtet, mit einem oder höchstens zwei Schlägen breitgeklopft, sodann mit feinem Speck gespickt, und mit Salz bestreut. Nun gibt man in ein Kastrol ein Stückchen Butter, einige Speckscheiben, eine geputzte verschnittene gelbe Rübe, einen halben Sellerieкopf, einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und ein Sträußchen Thymian oder Estragon, legt die Cotelettes von der ungespickten Seite darauf, gießt einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und läßt sie schnell gelb anbraten, dabei Acht gebend, daß sie von unten nicht hart werden. Hernach werden sie herausgenommen, in die zurückgebliebene Sauce zwei Kochlöffel Mehl gerührt, dieß mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Glas Wein abgerührt und aufgekocht, die Cotelettes wieder in diese Sauce gelegt, bedeckt, und noch vollends weich darin gekocht, was in einer halben Stunde geschehen kann. Die etwas dickliche Sauce wird nun abgefettet, mit wenigem Zitronensaft abgeschärft, und ein Theil davon dur's Sieb auf die Platte gegossen, die Cotelettes auf der gespickten Seite mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratensauce überstrichen (glasirt), im Kranze, die gespickte Seite nach oben, auf die Platte angerichtet, und die noch übrige Sauce in einer Saucière extra dazugegeben. — Da sich nur die dem Nierenstück zunächstliegenden Rippchen hierzu eignen, indem die andern häutiger sind; so muß man, wenn das Gericht für sechs bis acht Personen bestimmt ist, von einem zweiten Nierenstück auch noch nehmen.

650. Gebratene Kalbscotelettes mit Sauce.

Die Cotelettes werden nach Nr. 218 hergerichtet und gebraten, dann im Kranz auf die Platte angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt, und in die leere Mitte jede beliebige Sauce, als: Pfeffer-, Zwiebel-, Liebesäpfelsauce 2c., gegossen, oder der zurückgebliebene Saft mit ein wenig Fleischbrühe aufgelöst, und, nachdem etwas Zitronensaft dareingedrückt, unter die Cotelettes gegossen. — Werden gewöhnlich mit rundgedrehten, leicht abgebratenen Kartöffelchen zu Tisch gegeben.

651. Kalbscotelettes in Papier.

Ihre vollständige Bereitungsweise ist Nr. 219 beschrieben, und gibt man, wenn sie als Eingemachtes servirt werden, in einer Saucière jede beliebige pikante Sauce dazu.

652. Haschee von Kalbfleisch oder Kalbfleischbrei.

Von übriggebliebenem Kalbsbraten wird so viel, als man

glaubt nöthig zu haben, ganz fein verwiegt, dann in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und Petersilie weich darin gedämpft, hierin nun das verwiegte Fleisch einigemal umgeröstet, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und mit einem guten Kochlöffel Mehl eingestäubt, dieß mit guter Fleischbrühe zur musartigen Dicke abgerührt, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und der Saft einer halben Zitrone dazugegeben, und so das Ganze einigemal aufgekocht, worauf man es in eine tiefe Platte anrichtet, mit verlornen Eiern (Nr. 865) belegt, und am Rand mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt.

653. Eingeschnittenes von Kalbfleisch.

Eine Porzellanschüssel wird gut mit Butter ausgestrichen, und mit feinen Semmelbröseln leicht bestreut. Nun schneidet man kalten Kalbsbraten in Scheibchen, und gibt davon eine einfache Lage in die Schüssel, hierauf kommt eine Lage feingehackte Sardellen, Zwiebeln, zarte Zitronenscheibchen, Kapern, einige Stückchen Butter und etwas feine Semmelbröseln, auf dieses wieder eine Lage Braten, und so wird fortgefahren, bis das dazu Bestimmte aufgebraucht ist. Nun läßt man das Ganze, mit einem Deckel zugedeckt, auf gelinden Kohlen oder in einem Bratrohr langsam so lange kochen, bis es durch und durch recht heiß ist. Vor dem Anrichten gibt man ein Glas Wein, auch Bratensauce und einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran. So wird es nun noch einige Minuten gekocht, und dann in der gleichen Schüssel aufgetragen.

654. Eingeschnittenes von Kalbfleisch in einer Butterpastete.

Uebriggebliebener Kalbsbraten, am besten von einem Schlägel, wird in fingerbreite und fingerlange Stückchen geschnitten, dann in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, die Fleischstückchen darin abgedämpft, eine gut mit Zitronensaft gesäuerte weiße Einmachsauce, worein ein Eßlöffel Kapern gegeben wurde, darangegossen, das Eingeschnittene in dieser einigemal aufgekocht, hierauf in eine Butterpastete angerichtet, und nach Belieben ein Schöpflöffel Spargelerbsen oder schnell in Salzwasser abgekochte Brockelerbsen darübergegeben. — Schmeckt besonders gut, wenn vor dem Anrichten drei mit vier Loth zerlassener Butter verklopfte Eigelb dareingerührt werden.

655. Eingeschnittenes von Kalbfleisch in brauner Sauce.

Man schneidet übriggebliebenen Kalbsbraten wie in voriger

Nummer beschrieben in Stückchen, und dämpft solche in einem Kastrol mit etwas Butter ab. Nun wird eine braune Einbrenn (Nr. 273) bereitet, diese mit einem Glas Wein und Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, ein Lorbeerblatt, etwas Estragon, Pfeffer, eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel und Zitronenschale dareingegeben, und Alles zusammen eine halbe Stunde durchgekocht. Hernach gießt man die Sauce durch's Sieb zu dem Fleisch in das Kastrol, kocht das Ganze noch einigemal auf, schärft es mit Zitronensaft, und richtet solches auf eine tiefe Platte oder in eine offene Butterpastete an.

656. Gebratene Kalbsschulter (Bug).

Ein schöner Kalbsbug wird ausgebeint, nämlich die Schaufel und der Rohrknochen davon ausgelöst. Die ganze Haut wird nun ringsum mittelst einer großen Dressirnadel mit Bindfaden umschlungen und zusammengezogen, so daß das Stück Fleisch einem Ballen ähnlich sieht, letzteres hernach fünf Minuten in kochendes Salzwasser oder kochende Fleischbrühe gelegt, nach Herausnehmen und gänzlichem Erkalten auf der runden Seite mit feinem Speck gespickt, mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und sodann mit einem Stück Butter und feingeschnittenen Zwiebeln im Bratofen oder auf dem Herd während öfterem Begießen langsam gelb gebraten.

657. Gefüllte Kalbsschulter.

Nachdem die Kalbsschulter wie vorige ausgebeint und hergerichtet, wird ein bis zwei Schöpflöffel Kalbfleisch- oder Rindfleischfarce dareingefüllt, die Haut nach voriger Nummer umschlungen, der Bindfaden zusammengezogen, die Schulter, mit wenigem Salz bestreut, in einem Kastrol mit einem Stück gutem Fett, etwas verschnittenem Speck, einer verschnittenen Zwiebel, einer halben gelben Rübe und einem Lorbeerblatt im Bratofen gelb- und durchgebraten, und alsdann in ein Geschirr gelegt. Nun stäubt man die Sauce mit einem Kochlöffel Mehl ein, gießt ein Gläschen Wein und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und kocht darin die Kalbsschulter bedeckt noch eine Viertelstunde, wo die Sauce dann seimig sein wird. Die Kalbsschulter wird alsdann auf eine Platte angerichtet, vom Faden befreit, die zuvor abgefettete Sauce durch's Sieb darübergegossen, und das Ganze mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut.

658. Kalbskopf mit brauner Sauce.

Hierzu muß ein Kalbskopf mit der Haut genommen werden,

den man auf Verlangen vom Metzger gleich gebrüht und geputzt erhält. Er wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt, vor dem Zusetzen von unten aufgeschnitten und die Zunge ausgelöst, dann in ein Tuch gebunden, und sammt letzterer in ein mit Wasser gefülltes Kastrol gebracht. Hierin kocht man ihn mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe, Salz, einer Maß weißem Wein und einem Stückchen Butter zwei Stunden langsam weich, nimmt ihn dann heraus, bindet ihn auf, und legt ihn auf eine Platte, wo über denselben ein Sieb gehalten und durch solches ein hartgekochtes Eigelb getrieben wird. Nun wird die gleichfalls weichgekochte Zunge abgeschält, in der Mitte derart gespalten, daß sie an der Spitze zusammenhält, hernach über den Kopf herzförmig wie ein Kranz gelegt, und mit warmer Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen. Der Kopf wird sodann mit sechs bis acht abgekochten Krebsen und abgezupfter Petersilie garnirt, und von einer Maderasauce (Nr. 304) von der Seite so viel auf die Platte gegossen, daß der Boden bedeckt ist, die übrige in einer Saucière extra dazugegeben. — Solche zwei Köpfe mit den Hälsen auf einer großen Platte gegeneinandergestellt, nimmt sich sehr schön auf einer großen Tafel aus. (Siehe Abbildung.)

659. Kalbskopf à la Tortue.

Der gebrühte, reingeputzte, ausgebeinte, noch mit der Haut versehene Kalbskopf wird, damit das Blut sich herausziehe, vier bis sechs Stunden in laues Wasser gelegt, und dieß inzwischen mehrmals gewechselt, dann mit Sellerie, gelber Rübe, Petersilienwurzel, zwei Lorbeerblättern und einer mit sechs Nelken besteckten Zwiebel in guter weißer Fleischbrühe langsam weichgekocht, hernach in ein breites Geschirr gelegt und mit einem Brettchen beschwert, nach gänzlichem Erkalten in zweifingerbreite und eben so lange Stückchen geschnitten, und diese bedeckt bei Seite gestellt. Nun läßt man in einem Kastrol ein Viertelpfund Butter zergehen, röstet darin drei Kochlöffel Mehl bis es aufsteigen will, rührt dieß mit einer halben Flasche Rheinwein an, verdünnt es mit einem Schöpflöffel von dem Absud, fügt den Saft einer halben Zitrone und eine Zitronenschale, den Saft einer süßen Pomeranze und wenige Pomeranzenschale, zwei Blättchen Muskatblüte, ein Lorbeerblatt, ein Zweiglein Thymian, eine Messerspitze spanischen Pfeffer und ebensoviel weißen Pfeffer, und das nöthige Salz hinzu, und kocht

diese Sauce unter fortwährendem Rühren schnell auf. Unterdeß werden in einer Schüssel vier Eigelb mit zwei Loth Butter und einem Eßlöffel kaltem Wasser verrührt. obige Sauce darangegossen, und hernach Alles durch ein Sieb in ein anderes Kastrol geschüttet, wo man nun die Kalbskopfstückchen dareinthut, und solche damit noch durchaus heiß macht, doch nicht mehr kocht. Alsdann wird das Ganze heiß in eine tiefe Schüssel angerichtet, und neben an der Platte herum mit gebackenen Semmelscheiben (Nr. 529) besteckt, aus vier Eiern und nußgroß Butter ein Rührei (Nr. 874) und daraus ganz kleine Klößchen gemacht, solche über das angerichtete Ragout gelegt, und dieses sofort servirt.

660. Kalbskopf mit Fricassee.

Nachdem der gebrühte und geputzte Kopf über Nacht in kaltem Wasser gewesen, wird er ausgebeint (Nr. 1952), und eine gute Viertelstunde in Salzwasser gekocht, dann abgewaschen, neuerdings in kaltes Wasser gelegt, und aus diesem zwischen zwei Bretter gebracht und beschwert. Wenn er so gänzlich erkaltet ist, schneidet man die Kopfhaut in dreifingerbreite viereckige Stückchen, und kocht diese in klarer Fleischbrühe mit einem Lorbeerblatt, einem halben geputzten Selleriekopf, einer gelben Rübe, Petrsilienwurzel, einer mit Nelken gespickten Zwiebel und einem Stückchen Butter langsam vollends weich. Nun bereitet man eine Fricasseesauce (Nr. 277), bei welcher die weiße Einbrenn (Nr. 274) mit nur weniger Fleischbrühe, dafür mit einem Schoppen altem weißen Rheinwein abgerührt wird, und gibt eine halbe Messerspitze spanischen Pfeffer und einen Eßlöffel Safranwasser (wird bereitet, indem man sechs bis acht Safranblüten mit ein paar Eßlöffel kochend heißem Wasser angießt) daran. Die Kalbskopfstückchen werden jetzt, jedes einzeln, mit der Gabel herausgenommen, zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, dann zierlich auf die Platte geordnet, die kochend heiße Sauce durch's Sieb darübergegossen, das Ganze mit zwei Eßlöffel feingeschnittenen, aus dem Schmalz gebackenen Brodwürfeln überstreut, und mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) belegt aufgetragen. — Kann auch in einer Butterpastete (Nr. 594, 595) angerichtet werden.

661. Abgebräunter Kalbskopf.

Ein Kalbskopf ohne Haut wird gespalten, nach Auslösung des Hirns gewaschen, und in Salzwasser weichgekocht, worauf man ihn herausnimmt, die Zunge ausschneidet, und die Haut von letzterer abzieht. Das Hirn wird jetzt in lauem Wasser abgehäutet,

und in leichtem Salzwasser nebst einer verschnittenen Zwiebel und einem Lorbeerblatt eine halbe Stunde langsam gekocht, dann herausgenommen, mit wenigem Salz und Pfeffer bestreut, in mit etwas Wasser verklopftem Ei umgekehrt, mit Semmelbröseln überstreut, und von beiden Seiten in heißem Schmalz gelb gebraten, ebenso die gespaltene Zunge. Der Kopf wird ebenfalls mit wenigem Salz und Pfeffer bestreut, in Semmelbröseln umgekehrt, und in heißem Schmalz gelb und rösch gebraten, hernach auf die Platte angerichtet, das Hirn in seine Höhlung und die Zunge in die Mitte gelegt, der Kopf mit dem Saft einer halben Zitrone beträufelt oder, besser, mit verschnittenen Zitronen servirt, und mit einer Zwiebelsauce oder als Gemüsbeilage zu Tisch gegeben. — Der Kopf kann auch, nachdem er wie oben abgesotten ist, in zwei Hälften gebraten, und Hirn und Zunge dann auf ihn gelegt werden. — Röscher wird er, wenn man ihn, nachdem er mit Salz und Pfeffer bestreut ist, mit verklopftem Ei bestreicht, und dann erst in Semmelbröseln umkehrt.

662. Eingemachtes Kalbshirn.

Zwei bis drei Kalbshirne werden eine halbe Stunde in laues Wasser gelegt, und darin abgehäutet, dann noch einigemal in kaltem Wasser gewaschen, und hernach in leichtem Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem halben geputzten Selleriekopf und einer gelben Rübe eine gute Viertelstunde ganz langsam und zugedeckt gekocht. Nun werden sie herausgenommen, nach Ablaufen in beliebige Stückchen geschnitten, auf die bestimmte Platte angerichtet, und eine weiße Einmachsauce (Nr. 276) durch's Sieb darübergegossen.

663. Kalbshirn mit Fricasseesauce.

Die Kalbshirne werden wie vorige hergerichtet, abgekocht und auf die Platte gebracht, dann drei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb in die dazu bereitete weiße Einmachsauce (Nr. 276) gerührt, diese über die Hirne gegossen, aus dem Schmalz gebackene Brodwürfel darübergestreut, und die Hirne nach Belieben mit einer Garnirung von Butterteigblümchen (Nr. 1945) oder Croutonen (Nr. 529) belegt.

664. Kalbshirn mit brauner Sauce.

Nachdem die Kalbshirne nach Nr. 662 abgehäutet, abgewaschen und je in zwei Theile verschnitten sind, werden sie in einer stark gesäuerten braunen Einmachsauce (Nr. 275) eine halbe Stunde ganz langsam gekocht, sodann in eine tiefe Platte ange-

richtet, und nach Belieben rundgedrehte, gebratene Kartoffeln dazugegeben.

665. Kalbshirn in Kapernsauce.

Die Hirne werden ganz wie vorige bereitet, nur kocht man in der Sauce, ehe die Hirne dareinkommen, einige Eßlöffel Kapern auf.

666. Kalbshirn mit Kümmel.

In vier Loth Butter wird zwei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, ein Eßlöffel Zwiebeln und ebensoviel Petersilie darin abgedämpft, mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe angefüllt, ein Kaffeelöffel Kümmel, Muskatnuß, ein Lorbeerblatt und etwas Salz dazugegeben, und dieß zusammen eine halbe Stunde gekocht. Sodann werden die nach Nr. 662 abgekochten Hirne dareingelegt, noch einigemal aufgekocht, das Lorbeerblatt herausgenommen, der Saft einer halben Zitrone darangedrückt, oder zwei Eßlöffel Essig, am besten Estragonessig, darangegossen, und das Ganze auf die Platte angerichtet.

667. Kabshirn in Brodkrusten.

So viel Personen bei Tische sind, so viel werden altgebackene Kreuzerbrode abgeschält und sofort nett geformt, dann oben oder unten etwas abgestutzt, daß man sie leichter stellen kann, auf der entgegengesetzten Seite aber, so groß das Brod ist, mit einem Messer ein Deckelchen bezeichnet, und das Ganze nun aus heißem Schmalz gelb gebacken. Nach einigem Erkalten werden die bezeichneten Deckelchen herausgeschnitten, und die Brode so viel als möglich ausgehöhlt, worauf man dieselben mit eingemachtem Hirn (Nr. 662) und ein wenig Sauce füllt, sie mit dem Deckelchen bedeckt, und, auf einer Platte nebeneinandergestellt, zu Tisch gibt. — Gut ist, wenn die eingefüllten Brodkrusten vor dem Serviren eine Viertelstunde bei der Wärme stehen können, indem dadurch die Sauce sich etwas in die Krusten zieht.

668. Eingemachte Kalbsohren.

Man rundet acht sauber gebrühte Kalbsohren an der Spitze ab, und macht ringsum in gleichweiter Entfernung fingerbreite Einschnitte. Nun werden die Ohren in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe und einem Stückchen Butter binnen einer Stunde langsam weichgekocht, hernach auf eine Platte nebeneinandergestellt, und jede beliebige pikante Sauce, wie Pfeffer-, Zwiebel- oder Liebes-

äpfelsauce, daruntergegossen — Man kann auch in jedes Ohr ein gebackenes Kartöffelchen (Nr. 195) stecken, und den Rand der Platte mit Croutonen (Nr. 529) oder Butterteigblümchen (Nr. 1945) besetzen.

669. Fricassirte Kalbsohren.

Bereitet man wie die vorigen. Während sie weichkochen, wird in einem Stückchen Butter zwei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, dieß rührt man dann mit guter Fleischbrühe oder in deren Ermangelung mit dem Sud, in welchem die Ohren gekocht wurden, gut ab, gibt eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Muskatblüte, Salz und eine Zitronenschale darein, und läßt das Ganze einige Zeit kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden in Salzwasser abgekochte Kalbsmilchlein in Würfel geschnitten, und um die aufrecht auf eine Platte gestellten Kalbsohren gelegt, dann vier mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb an die Sauce gerührt, und letztere, mit dem Saft einer halben Zitrone abgeschärft, durch's Sieb über die Ohren und Kalbsmilchlein gegossen.

670. Gefüllte Kalbsohren.

Die Kalbsohren werden halb weichgekocht, in ihrer Brühe abgekühlt, und dann auf ein Tuch zum Ablaufen gelegt. Nun fülle man sie mit Kalbfleischfarce (Nr. 1307), überstreue sie mit geriebenem Brod, stelle sie aufrecht in ein flaches Kastrol, worein gutes Fett und eine Handvoll verschnittene Zwiebeln gegeben wurden, bringe sie zugedeckt in einen warmen Ofen, und lasse sie etwas anbraten. Alsdann gieße man ein Gläschen Wein und einen Schöpflöffel Fleischbrühe daran, und koche sie in dieser Sauce vollends weich, wobei letztere fast gänzlich einkochen wird, hernach bestreiche man die schön zugeschnittenen Ohren obenüber mit der zuvor abgefetteten Sauce, gieße einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe unter dieselben, und stelle sie nochmals unbedeckt in den Ofen, bis sie schön gelb geworden. Jetzt nehme man sie heraus, richte sie in schöner Ordnung aufrecht auf eine Platte an, gebe in den zurückgebliebenen Satz einen Schöpflöffel braune Einmachsauce (Nr. 275), koche diese noch einigemal damit auf, und schütte sie dann durch ein Sieb unter die Ohren.

671. Eingemachte Kalbszungen.

Drei bis vier Kalbszungen werden aus lauem Wasser gewaschen, und in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit zwei

oder drei Nelken gespickten Zwiebel, einer geputzten Sellerie und gelben Rübe weichgekocht. Nun nimmt man sie heraus, und streift mit einem reinen Tuche die Haut von ihnen ab, hernach bringt man sie wieder in den Sud, und läßt sie darin erkalten. Die Zungen werden sodann in der Mitte gespalten, noch einigemal in weißer Einmachsauce (Nr. 276) aufgekocht, und hübsch geordnet entweder herzförmig oder in der Rundung auf eine Platte angerichtet.

672. Eingemachte Kalbszungen mit Kalbfleischklößchen.

Die Zungen werden nach vorhergehender Nummer weichgekocht, abgeschält, und in der Einmachsauce Nr. 276 noch einigemal aufgekocht, hierauf im Kranz auf eine Platte angerichtet, ein Schöpflöffel abgekochte Kalbfleischklößchen (Nr. 107) dazwischengelegt, und ein Eßlöffel Kapern darübergestreut. Unterdeß verrührt man zwei Eigelb gut mit etwas Wasser, einem Stückchen zerlassener Butter und dem Saft einer halben Zitrone, rührt dieses unter die bereits vom Feuer fortgenommene Sauce, richtet letztere über die Zungen an, und belegt das Ganze am Rand mit kleinen Butterteigblümchen (Nr. 1945), oder einem Kranz von Butterteig (Nr. 1947), auch mit Bogen von Butterteig (siehe Nr. 1646), nur werden diese Bogen aus gewöhnlichem Butterteig (Nr. 1314) bereitet, und nicht mit Mandeln bestreut, und man stellt sie kranzförmig um die Zungen herum.

673. Eingemachte gefüllte Kalbszungen.

Man koche die Zungen wie vorige weich, und schäle sie ab, dann lege man sie wieder in ihren Sud, und lasse sie darin ein wenig erkalten. Nun verschneide man jede Zunge der Länge nach in vier Theile, überstreiche jedes Stück mit Kalbfleischfarce (Nr. 1307), in welche ein Eßlöffel verwiegte Kapern und ebensoviel abgewaschene, ausgegrätete, verwiegte Sardellen gerührt wurden, gleichmäßig halbfingerdick, lege die Stücke nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Bratkachel, gieße, damit sie von unten nicht hart werden, einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe darunter, beträufle sie mit zerlassener Butter und überstreue sie mit Semmelbröseln, und stelle sie hernach in einen nicht zu heißen Ofen, bis sie von oben gelb sind. Alsdann richte man die Zungen im Kranz auf eine Platte an, gieße in die leere Mitte eine Zwiebel-, Pfeffer-, Liebesäpfel- oder andere beliebige pikante Sauce, und bestecke den Rand der Platte mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) oder mit Croutonen (Nr. 529).

674. Gedämpfte Kalbsleber mit Wein.

Vier Loth grobgeschnittener Speck wird in Salz und Pfeffer umgekehrt, und in eine schöne weiße, abgehäutete Kalbsleber mittelst eines spitzigen Messers eingeschoben. Nun zerläßt man in einem Kastrol vier Loth Butter, legt feingeschnittene Zwiebelscheiben, eine geputzte verschnittene gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, eine Messerspitze gestoßene Nelken, wenigen verschnittenen Speck und zuletzt die Leber darein, und läßt diese zugedeckt anbraten. Wenn sie gelb ist, wird sie herausgenommen, in dem zurückgebliebenen Fett ein Kochlöffel Mehl einigemal umgerührt, hierauf ein Schöpflöffel Fleischbrühe und ein Gläschen Wein darangegossen und damit abgerührt, die Leber wieder dareingelegt, und zugedeckt unter öfterem Begießen ungefähr eine Stunde ganz langsam weichgedämpft. Nachdem sie sodann ein wenig gesalzen, wird sie angerichtet, und ein Theil der etwas abgefetteten Sauce durch's Sieb darübergegossen, die übrige in einer Saucière extra aufgestellt. — Man servirt hiezu gebratene Kartoffeln.

Anmerkung. Das Salzen muß bei der Leber immer zuletzt geschehen, damit sie weniger hart werde.

675. Kalbsleber mit Rahmsauce.

Hiezu kann man nur eine schöne Leber brauchen. Diese wird abgehäutet, von allem Übrigen befreit, und mit grobgeschnittenem, in Salz und Pfeffer umgekehrten Speck reihenweise durchzogen, sodann nebst Zwiebelscheiben, geputzter verschnittener gelber Rübe, Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Thymian oder Estragon in eine mit einigen Speckscheiben belegte Bratkachel gelegt, und ein halbes Gläschen Essig darübergegeben. So läßt man die Leber im Ofen gelb anbraten, worauf sie mit süßem oder saurem Rahm begossen, mit einem Eßlöffel Semmelbröseln überstreut, und unter öfterem Begießen mit Rahm langsam gebraten wird. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird etwas Fleischbrühe darangeschüttet, die Sauce noch einigemal aufgekocht, und sodann durch's Sieb über die inzwischen angerichtete, mit ein wenig Salz besprengte Leber gegossen.

676. Gebeizte Kalbsleber.

Nachdem die Leber abgehäutet und reihenweise mit feinem Speck schön gespickt ist, legt man sie zwölf Stunden in die Beize (Nr. 2021). Eine Stunde vor dem Anrichten wird sie heraus-

genommen, eine Bratkachel dick mit Butter bestrichen, der Boden mit Zwiebelscheiben, verschnittener gelber Rübe, Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Thymian oder Estragon belegt, die Leber daraufgegeben, mit dem nöthigen Salz und Pfeffer besprengt, mit Butter beträufelt, und im Ofen gelb gebraten. Wenn sie anfängt oben gelb zu werden, bedeckt man sie mit butterbestrichenem Papier, und begießt sie öfters theils mit fetter Fleischbrühe, theils mit der Beize, wobei immer das Papier abgenommen wird. Ist die Leber langsam fertiggebraten, so wird sie angerichtet, und die kurz eingekochte, etwas abgefettete Bratensauce durch's Sieb darübergegossen. — Hiezu gibt man in der Regel gebackene Zwiebelchen, oder auch rundgedrehte gebratene Kartoffeln.

677. Gespickte Kalbsleber.

Nachdem die Leber abgehäutet und von allen Adern befreit ist, legt man sie einige Stunden in Milch und Wasser, und schneidet sie dann in längliche, halbfingerdicke Scheiben. Diese spickt man fein mit Speck, gibt sie in eine Pfanne oder in ein flaches Kastrol, worin gutes Fett oder Butter zerlassen wurde, und bestreut sie mit Pfeffer, etwas Salz und etwas Mehl. Nun werden sie auf gutem Feuer schnell gebraten, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazugegeben, umgewendet, ein wenig Fleischbrühe und Essig darangegossen, damit dann aufgekocht, angerichtet, (das Gespickte nach oben,) und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Wo man die Zwiebeln liebt, gießt man die Sauce nicht durch.

678. Geröstete Kalbsleber.

Die Leber wird abgehäutet, von allem Adrigen befreit, und fein blätterig geschnitten, dann in einer Pfanne ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln darin etwas abgedämpft, die Leber dazugegeben, mit einer Messerspitze Pfeffer und halb so viel Nelken bestreut, und unter beständigem Umkehren geröstet, bis sie nicht mehr blutig ist, was ungefähr fünf bis sechs Minuten Zeit erfordert. Sie wird nun gesalzen, noch einigemal umgekehrt, und beim Anrichten mit feingewiegter Zitronenschale überstreut.

679. Saure Kalbsleber.

Wenn die Leber wie vorige geschnitten, und ebenso, jedoch nur ein wenig, mit einer feingeschnittenen Zwiebel geröstet ist, wird ein

halbes Gläschen Essig und nach Belieben etwas Majoran darangegeben, mit einem kleinen Kochlöffel Mehl eingestäubt, dieß unter beständigem Umkehren schnell aufgekocht, hernach die Leber gesalzen, noch einigemal umgekehrt, angerichtet und mit feingewiegter Zitronenschale bestreut.

680. Lebervögel.

Aus der abgehäuteten und von den Adern befreiten Kalbsleber werden halbhandgroße, fingerdicke Stückchen geschnitten, solche mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken bestreut, und jedes mit einem Blättchen Salbei und einem Stückchen Speck eingebunden. Nun werden, je nachdem die Bratkachel oder das Kastrol groß ist, vier bis fünf zusammen je an ein hölzernes Spießchen gesteckt, doch nicht zu nahe aneinander, die Spießchen in das Kastrol gelegt, die Lebervögel im Bratofen oder auf dem Herd (in letzterem Fall muß man sie bedecken) mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe unter öfterem Begießen eine gute Viertelstunde gebraten, und inzwischen einmal umgewendet. Der Faden wird dann abgenommen, die Lebervögel sammt den Salbeiblättchen angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt, und sowohl als Beilage zu Gemüsen, wie auch als eigenes Gericht mit Linsen, Bohnen, Kartoffeln oder mit einer pikanten Sauce zu Tisch gegeben.

681. Geröstete Kalbsnieren.

Diese werden nach Nr. 678 geschnitten, und ebenso bereitet.

682. Saure Kalbsnieren.

Werden nach Nr. 679 angeröstet, dann mit einem kleinen Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe und ein paar Eßlöffel Essig angefüllt, mit etwas Pfeffer und Salz gewürzt, und eine halbe Viertelstunde schnell gekocht.

683. Gebratene Kalbsnieren.

Man schneidet die Nieren der Länge nach in dünne Scheiben, reibt sie mit Pfeffer und feinzerdrücktem Knoblauch ein, und kehrt sie in Mehl um. In einer Pfanne wird inzwischen Butter oder gutes Fett zerlassen, und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dareingethan, darauf dann die Nieren gelegt, schnell auf beiden Seiten gelb gebraten, sodann mit Salz besprengt, auf eine heiße Platte schnell angerichtet, und der Saft einer halben Zitrone daraufgedrückt. — Kann als Plättchen nach der Suppe gegeben werden. Nach Belieben kann man auf jede Schnitte Nieren ein Ochsenauge (Nr. 866) legen.

684. Gedämpfte Kalbslunge.

Die sauber gewaschene Lunge muß mit so viel leicht gesalzenem Wasser, als man glaubt zur Sauce nöthig zu haben, nebst einer Zwiebel, zwei Lorbeerblättern und einer Zitronenschale gekocht werden, bis sie weich ist, was ungefähr eine Stunde Zeit erfordert, worauf man sie in eine Schüssel nimmt, so lange beschwert, bis sie gänzlich erkaltet ist, und dann nudelartig schneidet. Nun wird ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen, zwei Kochlöffel Mehl braun darin geröstet, und hierin dann ein Eßlöffel verschnittene Zwiebeln abgedämpft, dieß mit der Lungenbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt, ein Gläschen guter Essig, Zitronenschale, Pfeffer, etwas Salz und die Lunge dareingegeben, und das Ganze eine halbe Stunde gekocht.

685. Gedämpfte Kalbslunge auf andere Art.

Nachdem die reingewaschene Lunge und das Herz in Würfel geschnitten, wird zwei Kochlöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt angerührt, eine verschnittene Zwiebel, ein Kaffeelöffel Zitronenschale, Salz und Muskatnuß, sowie die geschnittene Lunge und das Herz dareingebracht, die zur Sauce erforderliche Portion Wasser oder Fleischbrühe dareingethan, und das Ganze nun so lange gekocht, bis Herz und Lunge weich ist.

686. Kalbslungenbrei. Kalbslungenhaschee.

Wenn die Lunge in Salzwasser weichgekocht und alles Knorplige entfernt ist, wird sie in eine Schüssel genommen, und mit einem Brettchen gut beschwert, nach einer Stunde, wo sie wohl gänzlich erkaltet ist, wird sie dann verschnitten, und sehr fein verwiegt. Nun röstet man in einem Stückchen Butter zwei Kochlöffel Mehl lichtgelb, gibt einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, rührt dieß zusammen noch einigemal um, und fügt hernach die Lunge bei. Alsdann wird das Ganze mit Fleischbrühe oder dem Lungenabsud zur gehörigen Musdicke abgerührt, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, ein wenig Essig, verwiegte Zitronenschale und nach Belieben ein Eßlöffel Kapern darangethan, und etlichemal damit aufgekocht, das Haschee jetzt angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben besteckt, oder mit verlornen Eiern belegt. — Kann auch mit gerösteten Kartoffeln servirt werden.

687. Eingemachte Kalbsmilchlein.

Drei bis vier Milchlein werden nach Nr. 203 gekocht, dann

abgehäutet, und in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, die man in einer mit Zitronensaft abgeschärften weißen Einmachsauce (Nr. 276) einigemal aufkocht, hernach in eine tiefe Platte anrichtet, und mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) bekränzt. — Man kann einen Schöpflöffel Kalbfleischklößchen oder Markklößchen dareingeben, — sie auch in eine offene Butterpastete anrichten, oder einen Kranz von Butterteig darüberlegen.

688. Kalbsmilchlein mit Fricasseesauce.

Die gewaschenen und in Salzwasser abgekochten Milchlein werden abgehäutet, dann in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese in zwei Loth Butter mit etwas Fleischbrühe langsam vollends weichgedämpft. Nun wird eine Fricasseesauce (Nr. 277) darangegossen, Beides leicht untereinandergerüttelt, und das Ganze, ohne es mehr kochen zu lassen, angerichtet. — Dieses Fricassee kann man nach Belieben mit Champignons, Morcheln, Spargelköpfen, grünen Brockelerbsen und Blumenkohl, auch nur mit einem dieser Gemüse serviren. Hievon wird jedes eigens für sich in Salzwasser mit einem Stückchen Butter oder in fetter Fleischbrühe weichgekocht, und sodann über das angerichtete Ragout gegeben.

689. Fricassirte Kalbsmilchlein mit Krebs in einer Butterpastete.

Bereitet man wie die vorhergehenden und richtet sie hernach in eine offene Butterpastete (Nr. 593) an. Inzwischen wird von zwölf bis fünfzehn Krebsen vier Loth Krebsbutter (Nr. 268) bereitet, die Krebsschweifchen auf das Fricassee gelegt, und die zerlassene Krebsbutter darübergegossen. (Siehe Abbildung.) — Sehr schön sieht dieses Gericht, wenn man einen kleinen Schöpflöffel junge, schnell in Salzwasser abgekochte Brockelerbsen darübergibt.

690. Gespickte glasirte Kalbsmilchlein.

Hiezu nimmt man nur schöne, große Milchlein. Nachdem sie in Salzwasser eine Viertelstunde gekocht haben, werden sie abgehäutet und in kaltes Wasser gelegt, aus welchem man sie dann nimmt, und mit feinem Speck spickt. Nun werden sie mit einem Stück Butter, einem Lorbeerblatt, feinen Zwiebelscheiben, wenigem Salz und etwas Fleischbrühe vollends weichgedämpft, hernach herausgenommen, und mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe leicht überstrichen. — Können als eigenes Gericht, und als Einfassung oder als Beilage zu Gemüsen, namentlich zu Brockelerbsen, verwendet

werden. Im erstern Falle gibt man sie mit jeder beliebigen pikanten Sauce.

691. Gebratene Kalbsmilchlein.

Werden ganz wie vorige abgekocht und gespickt, dann in eine dick mit Butter bestrichene Bratkachel oder ein Kastrol gelegt, mit Salz und wenigem Pfeffer bestreut, und in den Bratofen gestellt. Nachdem sie angebraten sind, überträufelt man sie mittelst eines Löffels mit zerlassener Butter, dann wird ein halber Schöpflöffel Jus (Nr. 2) oder verdünnte, nicht zu scharf gesalzene Bratenbrühe darangegossen, etwas Zitronensaft darübergedrückt, und dieselben noch eine Viertelstunde in den Ofen gebracht, in welcher Zeit sie gelb gebraten sein werden. Man nimmt sie sodann mit dem Backschäufelchen heraus, und gibt sie als Beilage zu feinen Gemüsen, oder über vorhergehend beschriebene Ragouts von Kalbsmilchlein oder Kalbshirn, oder auch als eigenes Gericht, in welchem Fall man, nachdem die Milchlein herausgenommen sind, in den zurückgebliebenen Saft einen Kochlöffel Mehl rührt, dann etwas Fleischbrühe zugießt, und die Sauce mit Zitronensaft abschärft. Solche wird, nachdem sie etwas abgefettet, durch's Sieb auf die Platte gegossen, und die Milchlein dareingelegt, jedoch mit der gespickten Seite nach oben. — Schön nimmt sich dieses Gericht aus, wenn auf jedes Milchlein ein Krebsschweifchen gelegt wird.

692. Gespickte Kalbsherzen.

Zwei bis drei Kalbsherzen werden von der Seite eingeschnitten, und das geronnene Blut herausgewaschen. Nachdem sie dann mit feingeschnittenem Speck gespickt, werden sie in ein Kastrol gestellt, vier Loth Speck und zwei Zwiebeln, Beides verschnitten, ebenso eine halbe gelbe Rübe, etwas Petersilie, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale, Salz, Pfeffer, ein Glas Wein, einige Eßlöffel Essig (besser Estragonessig) und ein Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser dazugegeben, und das Ganze zugedeckt anderthalb Stunden gedämpft. Unterdeß wird eine braune Einbrenn (Nr. 273) bereitet, diese mit Fleischbrühe angerührt, ein Schöpflöffel von dem Angerührten an das Gedämpfte gethan, und Alles nun eine halbe Stunde zusammen durchgekocht. Beim Anrichten werden die Herzen aufrecht auf eine Platte gestellt, die etwas dickliche Sauce, ein wenig abgefettet und mit etwas Zitronensaft oder zwei Eßlöffel Essig abgeschärft, durch's Sieb darübergegossen, und das Ganze

mit gerösteten oder aus dem Schmalz gebackenen Kartoffeln oder Knödeln servirt.

693. Eingemachtes Kalbsgekröse.

Das Gekröse muß schön weiß und frisch, aus mehreren Wassern gewaschen, und von den Drüsen, d. h. von den runden weißen Klümpchen, welche in dem Gekröse sitzen, gereinigt sein. Alsdann wird es in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einer geputzten Sellerie und gelben Rübe weichgekocht, und zum Ablaufen in einen Durchschlag gebracht. Ist es abgelaufen, so wird es in beliebige Stücke geschnitten, diese in einer weißen Einmachsauce (Nr. 276) einigemal aufgekocht, der Saft einer halben Zitrone oder etwas Essig darangegeben, und das Ganze nun auf eine Platte angerichtet.

694. Eingemachtes Kalbsgekröse mit Kartoffeln.

Ein Kochlöffel Mehl wird mit kaltem Wasser glatt angerührt, eine verschnittene Zwiebel, eine geputzte Sellerie und gelbe Rübe, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, Salz, Muskatnuß, das wie oben gereinigte, in Stücke geschnittene Gekröse, sowie geschälte, in Schnitze zertheilte, gewaschene rohe Kartoffeln dareingethan, nach Bedarf mit Wasser oder Fleischbrühe angefüllt, ein gutes Stück Butter darangegeben, und das Ganze nun so lange gekocht, bis Gekröse und Kartoffeln weich sind.

695. Gefüllte Kalbsmilz.

Die Milz wird mit einem guten Messer oben aufgeschnitten und der Länge nach sorgfältig durchgelöst, doch so, daß sie von keiner Seite durchschnitten ist; man kann sie auch hergerichtet vom Metzger nehmen. Hernach kehrt man sie mit dem breiten Theil eines Kochlöffels um, (d. i. man zieht sie über den auf der untern unaufgeschnittenen Seite angesetzten Kochlöffel herab,) und schabt mit einem Blechlöffel von derselben herunter, doch nicht zu viel, damit sie nicht beschädigt wird. Inzwischen werden zwei Kreuzerbrode abgerieben oder abgeschält, in Würfel geschnitten, und mit etwas Milch begossen, bis sie durchweicht sind übriggebliebenes fettes Fleisch nebst Schnittlauch, Petersilie, zartem Zwiebelrohr und Zitronenschale fein verwiegt, dieses sammt dem von der Milz Abgeschabten, dem Brod, zwei Eiern, Salz und Pfeffer angerührt und mittelst eines Eßlöffels in die Milz gefüllt, und letztere dann zugenäht und in ein Kalbsnetz gewickelt, welches man mit Faden umwickelt und zubindet. Die gefüllte Milz kann jetzt in einer

Suppe von Reis oder Gerste oder in Salzwasser zwei Stunden langsam weichkochen, dann wird sie vom Faden befreit, und entweder ganz oder in Scheiben geschnitten (im erstern Fall mit Salz und Pfeffer bestreut) in heißem Schmalz gelb geröstet. — Die Milz kehrt man öfters auch nicht um. In diesem Fall wird das Netz auseinandergelegt, und die Fülle der Länge nach mit einem Löffel daraufgegeben, dieß zu einer Wurst zusammengerollt, und in die alsdann nicht abgeschabte Milz eingeschoben. Hernach wird letztere zugenäht, und wie oben gekocht und abgeröstet. — Man kann die Fülle auch ohne Fleisch bereiten, und dafür dann zwei bis drei Loth zerlassene Butter dareinrühren. — Sehr zu empfehlen ist, unter beide Füllen abgekochte, abgehäutete, in Würfel geschnittene Kalbsmilchlein zu mengen. — Wird als Beilage zu Gemüsen gegeben, oder auch als selbstständiges Gericht mit Salat.

696. Gefüllter Kalbsmagen.

Ein halb Pfund Kalbsleber wird abgehäutet und mit einer kleinen Zwiebel, etwas Zitronenschale und feinem Zwiebelrohr fein verwiegt. Unterdeß weicht man sechs altgebackene Kreuzerbrode in halb Wasser halb Milch ein, drückt sie nach Durchweichtsein fest aus, und nimmt sie dann sammt dem Verwiegten in eine Schüssel. Hier werden sechs Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuß darangerührt, und das Ganze nun nicht zu fest in einen gut ausgewaschenen Kalbsmagen eingefüllt, dessen Oeffnung man zunäht. Man siedet sodann den Magen drei Stunden in vielem Salzwasser, bestreut ihn hernach mit Salz und Pfeffer, und bratet ihn im Ganzen oder in fingerdicke Scheiben geschnitten schön braun in heißem Schmalz.

697. Eingemachte Kuttelflecke.

Man siedet zwei bis drei Pfund rein geputzte Kutteln in Salzwasser recht weich, legt sie sodann in kaltes Wasser, schüttet sie in einen Durchschlag, und schneidet sie, nachdem sie abgelaufen sind, sehr fein nudelartig. Nun werden drei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter mit einer feingeschnittenen Zwiebel und etwas Petersilie lichtgelb geröstet, mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, zwei Lorbeerblätter, eine halbe Messerspitze Safran, ein Sträußchen Thymian, der Saft einer halben Zitrone oder nach Belieben Essig und ein wenig Salz dareingegeben, dieß zusammen eine halbe Stunde gekocht, hernach durch's Sieb gegossen und wieder in das Kastrol zurückgebracht, die Kutteln eine Viertelstunde in dieser Sauce gekocht, nun angerichtet, und mit feingeschnittener Zitronen-

schale bestreut. — Die Sauce wird öfters auch nicht durchgegossen, sondern nur Lorbeerblätter und Thymian herausgenommen, und die Kutteln alsdann mit dem Uebrigen angerichtet. — Will man dieses Gericht feiner, so rührt man drei mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopfte Eigelb in die Sauce, richtet die Kutteln dann sogleich in eine offene Butterpastete (Nr. 593) an, und überstreut sie mit feingewiegter Zitronenschale.

698. Geröstete Kuttelflecke.

Nachdem die ganz weichgekochten Kutteln (ungefähr drei Pfund) fein nudelartig geschnitten, macht man ein gutes Stück Schmalz heiß, und dämpft darin verschnittene Zwiebeln, dann gibt man hierein die Kutteln nebst Salz, Pfeffer, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitrone und einem halben Eßlöffel Kümmel, und bratet solche eine halbe Viertelstunde während öfterem Umkehren, doch dürfen sie nicht hart werden.

699. Saure Kuttelflecke.

Zwei bis drei Kochlöffel Mehl werden in einem Stückchen Fett gelbbraun geröstet, ein Eßlöffel Zwiebelscheiben dareingemengt, und dieß mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, dann Essig nach Belieben dazugegeben, zwei Lorbeerblätter, eine Zitronenschale, Salz, Pfeffer und einige Nelken dazugethan, und das Ganze eine halbe Stunde gekocht. In dieser Sauce, welche man auch durch's Sieb gießen kann, kocht man nun die nach Nr. 697 in Salzwasser weichgekochten und ebenso geschnittenen Kutteln einigemal auf, und richtet das Ganze dann, nachdem die Lorbeerblätter herausgenommen sind, in eine tiefe Schüssel an.

700. Eingemachte Kälberfüße.

Man siedet die gespaltenen, von den Rohrbeinen abgezogenen Kälberfüße in Salzwasser weich, beint sie dann so viel als möglich aus, und schneidet jeden halben Fuß in zwei Theile. Nun werden in vier Loth zerlassener Butter zwei bis drei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, ein Eßlöffel geschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie beigegeben, dieß mit Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt, Salz, Muskatnuß, eine Zitronenschale, ein wenig Safran und dann die Füße dazugethan, und das Ganze noch eine Viertelstunde aufgekocht. Vor dem Anrichten schärft man mit dem Saft einer halben Zitrone oder einem halben Gläschen Essig ab.

701. Eingemachte Kälberfüße auf bessere Art.

Die wie vorige hergerichteten Kälberfüße werden in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt, einer mit drei Nelken besteckten Zwiebel, einer halben Sellerie, einer halben gelben Rübe und einem Stückchen Butter kernig weichgekocht, dann ausgebeint, jeder halbe Fuß in der Mitte getheilt, die Theile beliebig geformt, hernach in einer weißen Einmachsauce (Nr. 276), welche mit etwas Zitronensaft oder Essig, am besten Estragonessig, abgeschärft wurde, aufgekocht, und auf eine Platte oder in eine offene Butterpastete (Nr. 593) angerichtet.

702. Kälberfüße in Fricasseesauce.

Man gibt die wie vorhergehende fertiggekochten Kälberfüße auf die Platte. Nun werden an die Sauce drei mit einem Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb gerührt, die Sauce sofort, ohne sie noch einmal kochen zu lassen, durch ein Sieb über die Füße angerichtet, und der Rand der Platte mit ausgestochenem gebackenen Butterteig belegt. – Ein Stückchen fettes Fleisch mit den Kälberfüßen im Salzwasser gekocht, macht diese sehr mild.

703. Gedünsteter Hammelschlägel mit Gemüsen.

Der abgelegene Hammelschlägel wird verklopft, der Knochen vorn abgehauen, und eine Handbreit Fleisch vorn abgeschnitten, so daß das reine Rohrbein hervorsteht. Alsdann setzt man den Schlägel mit so viel kaltem Wasser, daß es darübergeht, zum Feuer, schäumt ihn bei beginnendem Kochen rein ab, salzt ihn gehörig, gibt zwei verschnittene Knoblauchzehen, ein Salbeiblatt, einen halben Selleriekopf, Petersilienwurzel, eine halbe gelbe Rübe, eine mit vier Nelken besteckte Zwiebel und acht Pfefferkörner dazu, und kocht ihn damit weich. Nun wird er herausgehoben, in ein tiefes Geschirr gelegt, und nachdem ein Schöpflöffel von dem Absud darübergegossen, zugedeckt warmgestellt. Die übrige Brühe wird durchgeschüttet, wieder in das Geschirr zurückgebracht, und darin folgende hergerichtete Gemüse abgekocht: Man formt gelbe Rüben zu fingerlangen Rübchen, gleichermaßen weiße Rüben, dann theilt man einen geputzten Selleriekopf in vier bis sechs Schnitze und formt diese glatt, und endlich werden Schwarzwurzeln nach Nr. 375 geputzt und fingerlang zugeschnitten. Wenn vorstehende Gemüse eine halbe Stunde gekocht haben, thut man acht mittlere, abgeschälte, gewaschene, eiförmig zugeschnittene Kartoffeln dazu, und

kocht sie damit halb weich, worauf dann noch eine Blume Carfiol, nach Nr. 411 geputzt, in kleinere Stücke zertheilt zu diesen Gemüsen gegeben und mit denselben weichgekocht wird; doch ist sehr darauf zu sehen, daß die Gemüse nicht verkochen. Der Schlägel wird sodann heiß auf eine Platte angerichtet, die mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommenen Gemüse um denselben herumgelegt, und ein Theil der zurückgebliebenen Brühe extra in einer Sauciére dazu aufgestellt. (Siehe Abbildung.)

704. Eingemachtes Hammelfleisch mit Kümmel.

Hiezu kann jedes beliebige Stück genommen werden, jedoch ist die Brust am geeignetsten. Sie wird in beliebige kleine Stückchen verschnitten, diese gewaschen, und in kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt. Sobald sie zu kochen anfangen, muß man sie rein abschäumen, dann sogleich herausnehmen, in kaltes Wasser legen, und abwaschen. In vier Loth zerlassener Butter werden inzwischen drei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, mit Fleischbrühe oder Wasser zur gehörigen Dicke abgerührt, das Fleisch dareingelegt, und mit einem halben Eßlöffel Kümmel, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, Pfeffer, etwas Salz, einer Zitronenschale, einem halben Gliedchen zerriebenem Knoblauch und dem Saft einer halben Zitrone oder zwei Eßlöffel Essig langsam weichgekocht. Die Fleischstückchen werden sodann mit dem daranhängenden Kümmel in eine tiefe Platte angerichtet, die zurückgebliebene Sauce, nachdem Zwiebel und Zitronenschale herausgenommen ist, darübergegossen, und das Ganze mit gerösteten Kartoffeln oder mit Kartoffelknödeln zu Tisch gegeben.

705. Hammelscotelettes mit Sauce.

Werden nach Nr. 221 fertig gemacht, und dann mit einer pikanten Sauce servirt. — Nach Belieben kann man beim Braten ein Stückchen Knoblauchbutter (Nr. 272) nehmen.

706. Gespickte Hammelscotelettes glacirt.

Eine Zwiebel, eine kleine Handvoll abgezupfte Petersilie und ein Sträußchen abgestreifter Thymian oder Estragon wird zusammen fein verwiegt, und dieß in Butter gegeben, welche unterdeß in einem Kastrol zerlassen wurde. Darin bratet man nun die nach Nr. 221 zubereiteten, mit Salz und Pfeffer gewürzten und mit feinem Speck gespickten Cotelettes auf der ungespickten Seite bedeckt leicht gelb (wobei man Acht zu geben hat, daß sie von unten nicht hart werden, und deßhalb etwas Fleischbrühe nachgießen muß), nimmt sie alsdann heraus, rührt in die zurückgebliebene

Sauce einen Kochlöffel Mehl und etwas Fleischbrühe, und kocht die hernach wieder hineingegebenen Cotelettes hierin noch vollends weich. Sie werden jetzt herausgenommen, auf der gespickten Seite mit Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, und im Kranz auf eine Platte gelegt, die Sauce, nachdem zwei Loth Knoblauch- oder Sardellenbutter (Nr. 272 oder 271) darein-gerührt, dann sogleich durch's Sieb in die Mitte der Platte gegossen, und das Ganze gewöhnlich mit aus dem Schmalz gebackenen oder gerösteten Kartoffeln servirt.

707. Hammelscotelettes auf Gurken.

Die wie vorige hergerichteten und eingewürzten Cotelettes werden in derselben Kräuterbutter mit ganz wenig Fleischbrühe in einem Kastrol langsam gelb, doch nicht ganz weich gedünstet, und zu gleicher Zeit drei mittelgroße Gurken abgeschält, in längliche Stückchen geschnitten, und diese in drei Loth Butter halb weichgedämpft. Nun nimmt man die Cotelettes heraus, rührt in die zurückgebliebene Sauce zwei Kochlöffel Mehl und etwas Fleischbrühe, gibt die Cotelettes wieder darein, und kocht sie hierin noch vollends weich. Hernach werden sie herausgehoben und warmgestellt, in die zurückgebliebene abgefettete Sauce zwei Eßlöffel Essig und die Gurken gegeben, diese eine Viertelstunde darin gekocht, nun in eine tiefe Platte angerichtet, und die Cotelettes zierlich daraufgelegt.

Anmerkung. In ähnlicher Weise kann jedes andere in kleine Stücke verschnittene Hammelfleisch zubereitet werden.

708. Haschee von Hammelfleisch. Hammelfleischbrei.

Dieses Haschee wird ganz dem von Kalbfleisch (Nr. 652) gleich zubereitet, nur daß hiezu ein kleines halbes Gliedchen mit dem Messer zerriebener Knoblauch oder zwei Eßlöffel Knoblauchwasser (s. in Nr. 810 und 1302) kommt. Es wird dann mit Croutonen (Nr. 529) besteckt.

709. Eingeschnittenes Hammelfleisch mit Zwiebeln.

Vier bis sechs mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in acht Loth gutem Fett gelb geröstet, dann mittelst eines Schaumlöffels herausgenommen. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man nun zwei Kochlöffel Mehl gelbbraun, rührt dieß mit Fleischbrühe saucenflüssig ab, und kocht es mit einem Lorbeerblatt, einem halben Gläschen Essig, Pfeffer und ein wenig Salz langsam eine halbe Stunde. Nachdem alsdann das durch das lang-

same Kochen obenaufschwimmende Fett abgenommen ist, wird übriggebliebenes, in längliche Scheiben geschnittenes Hammelfleisch in die Sauce gethan, solches einigemal damit aufgekocht, zuletzt in eine tiefe Platte oder in eine offene Butterpastete (Nr. 593) angerichtet, und die gerösteten Zwiebeln oben darübergelegt.

710. Eingeschnittenes Hammelfleisch mit Kartoffeln.

In einem Stückchen Butter oder gutem Fett wird zwei Kochlöffel Mehl gelbbraun geröstet, dieß mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, und mit einem Lorbeerblatt, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem halben Gläschen Essig, Pfeffer, ein wenig Salz, einem kleinen Sträußchen Estragon und einem halben Gliedchen Knoblauch eine halbe Stunde langsam gekocht, worauf man das Fett abnimmt und die Sauce durch's Sieb in eine Schüssel gießt. Nun werden abgeschälte rohe Kartoffeln in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, und zwei Schöpflöffelvoll davon aus heißem Schmalz gebacken (Nr. 355), von übriggebliebenem Hammelfleisch fingerlange und fingerdicke Streifen geschnitten, diese mit den Kartoffeln in der durchgegossenen Sauce auf's Feuer gesetzt, einigemal damit aufgekocht, und das Ganze sodann in eine tiefe Platte angerichtet.

711. Lamm- oder Gitzenfleisch mit Rahmsauce.

Man haut von einem ganz jungen Lamm oder Gitzen Kopf, Schultern und Brust ab, so daß es völlig die Gestalt eines Hasen hat, worauf der Rücken nebst den Schlägeln abgehäutet, das Gitzen umgekehrt, und von der innern Seite mit dem Rücken des Beils in der Mitte der Schlägel das Bein abgeschlagen wird, damit man dieselben, wie bei dem Hasen (Nr. 725) beschrieben ist, näher zusammenschieben kann, und das Lamm oder Gitzen dadurch geformter daliegt. Wenn Rücken und Schlägel auf der äußern Seite dann mittelst eines Messers mit grobem Speck gespickt, werden sie mit Salz und Pfeffer eingewürzt, mit einem guten Stück Fett und einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, einer Zitronenschale, einem Sträußchen Bohnenkraut oder Majoran und einem Gliedchen verschnittenem Knoblauch in eine Bratkachel eingelegt, und im Bratofen langsam gelb gebraten, indem man sie während dieser Zeit abwechslungsweise mit Butter und saurem Rahm beträufelt, auch mit der eigenen Sauce begießt. Unterdeß wird in einem Stückchen Butter ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, dieß mit einem Schoppen saurem Rahm abgerührt, und die Sauce nebst

einem Eßlöffel Kapern und ein wenig Pfeffer einige Zeit gekocht, dann jene, worin das Lamm oder Gitzen gebraten, abgefettet, mit Fleischbrühe etwas aufgelöst, und durch ein Sieb zur Kapernsauce gegeben, beide Saucen noch miteinander gekocht, und in einer Saucière mit dem Lamm- oder Gitzenfleisch zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Den süßlichen Geschmack des Gitzenfleisches kann man dadurch beseitigen, daß man solches vor Gebrauch vierundzwanzig Stunden in die Essigbeize (Nr. 2021) legt

712. Schweinscarré, Schweinsrückenstück mit süßer Sauce.

Von dem Schweinscarré oder Rückenstück sollten wo möglich die Rippen ausgeschnitten, und die Schwarte sammt dem stärksten Fett abgenommen werden. Das Fleisch wird dann über Nacht eingebeizt (Nr. 2021), zur gehörigen Zeit mit etwas Fett, Salz, Pfeffer, Nelken, Zwiebelscheiben und einem kleinen Theil der Beize in eine Bratkachel gerichtet, und während öfterem Begießen mit seiner Sauce anderthalb bis zwei Stunden gebraten, und zwar, wenn es von einem ältern Schwein ist, zugedeckt in einem Kastrol. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten vermengt man eine Handvoll geriebenes Weiß- oder Schwarzbrod mit Zucker und Zimmt, bedeckt damit die obere fette Seite des Fleisches, und bringt nun letzteres, mit seinem Fett beträufelt, wieder in den Ofen, bis es gelb geworden ist. Unterdeß wird in einem Stückchen Fett ein Kochlöffel Mehl nebst einem Stückchen Zucker gelb geröstet, darein dann ein Eßlöffel Brodbröseln gethan, und dieß so lange miteinander geröstet, bis es braun geworden ist, worauf man es mit halb Wein halb Fleischbrühe oder Wasser zur gewöhnlichen Saucendicke abrührt, einen Kaffeelöffel Zimmt, eine Messerspitze Nelken, genugsam Zucker und feingewiegte Zitronenschale beifügt, und solches zusammen gut durchkochen läßt. Nun wird das inzwischen fertiggewordene Fleisch herausgenommen und warmgestellt, die Sauce in das Geschirr, worin das Fleisch gebraten wurde, gegossen, und mit dem zurückgebliebenen Satz noch einige Zeit langsam gekocht. Sollte sie durch das Kochen zu dick geworden sein, so verdünnt man sie mit einem Gläschen Wein, dem Saft einer halben Zitrone und etwas Fleischbrühe. Sodann wird das Fett abgenommen, ein Theil der Sauce durch's Sieb in eine tiefe Platte geschüttet, das Fleisch darauf angerichtet, und die übrige Sauce in einer Saucière damit zu Tisch gegeben. — Kann auch, wenn es fertig gebraten ist, statt mit obiger Sauce, mit einer Aepfel-, Kirschen- oder Hagebuttensauce (Nr. 342, 337, 339) gegeben werden.

713. Abgekochtes Schweinefleisch mit Sauce.

Hiezu nimmt man meist Stücke, welche ganz auf den Tisch zu geben nicht gut paßt. Diese werden in kleinere Stücke verhauen, und mit Wasser, einem Glas Essig, etwas Kümmel, zwei Lorbeerblättern, einem halben Selleriekopf, ebensoviel gelber Rübe, zwei verschnittenen Zwiebeln und etwas Salz so lange weichgekocht, bis das Fleisch sich von den Knochen ablöst. Nun hebt man die Stücke mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf eine Platte übereinander an, bestreut sie mit Petersilie, und gibt sie sogleich mit einer Zwiebel- oder Pfeffersauce (Nr. 292, 288), auch öfters mit Senf zu Tisch. — Noch besser ist dieses Fleisch, wenn es einige Tage in den Pökel (Nr. 1967) gelegt wurde.

714. Schweinscotelettes mit Aepfelsauce.

Die Cotelettes werden nach Nr. 222 hergerichtet, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter und hernach in Brodbröseln umgekehrt, und auf dem Rost oder in der Pfanne langsam gelb gebraten, in letzterem Fall aber etwas Fett zum Braten genommen. Man richtet sie dann im Kranz auf eine Platte an, und gießt in die Mitte derselben eine Aepfelsauce (Nr. 342), oder servirt solche extra in einer Saucière.

715. Gedämpfte Schweinscotelettes mit Zwiebeln.

Wenn die Cotelettes wie vorige hergerichtet, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in zerlassener Butter umgekehrt, werden sie übereinandergelegt, und so zwei bis drei Stunden liegen gelassen, hernach bratet man sie in einer Pfanne, worin ein kleines Stückchen Butter oder sonstiges gutes Fett zerlassen wurde, von beiden Seiten langsam gelb, nimmt sie dann heraus, und stellt sie warm. Nun werden vier mittelgroße Zwiebeln in Scheiben geschnitten, diese in zwei Loth Butter oder Schmalz gelb geröstet, in zwei Eßlöffel Essig und drei Eßlöffel Fleischbrühe eine halbe Viertelstunde gekocht, hernach in den vom Braten der Cotelettes zurückgebliebenen Saft gegossen, ein guter Kochlöffel Mehl dareingerührt, dieß zusammen mit Fleischbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt, und eine Viertelstunde durchgekocht. Nachdem sodann ein Eßlöffel französischer Senf darein verrührt und die Sauce noch einmal aufgekocht, fettet man sie ab, richtet sie in eine tiefe Platte an, und legt die Cotelettes im Kranz darüber.

716. Sauergekochter Schweinskopf.

Der Kopf wird rein geputzt, der Länge nach gespalten, und

mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt. Wenn er dann rein abgeschäumt ist, wird er herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, abgewaschen und nach Entfernung der stärksten Knochen in kleinere Stückchen verhauen und verschnitten, letztere nun mit einer nelkenbesteckten Zwiebel, vier Lorbeerblättern, einem großen Sträußchen Estragon, einem Eßlöffel Kümmel, Pfeffer, Salz und etwas Fleischbrühe oder Wasser in ein Kastrol gethan, mit einem Schoppen Weinessig begossen, und so auf starkem Feuer schnell gekocht, bis das Fleisch kernig weich ist, worauf man die Kopfstücke in eine tiefe Schüssel gehäuft anrichtet, einen Schöpflöffel von dem zurückgebliebenen Sud darübergießt, und sie mit einer Senfsauce (Nr. 287) oder mit rohem geriebenen Meerrettig (Nr. 308) zu Tisch gibt.

Anmerkung. In gleicher Art können die Ohren und die Füße des Schweins gekocht werden.

717. Geröstete Schweinsnieren.

718. Saure Schweinsnieren.

Bereitet und beendet man nach Nr. 681 und 682.

719. Schwarzwildpret mit Orangensauce.

Wenn das Schwarzwildpret in ganzen Stücken auf den Tisch kommen soll, muß es so viel als möglich ausgebeint werden. Gewöhnlich verwendet man hiezu ein fünf bis sechs Pfund schweres Rippenstück, das man nach dem Ausbeinen dann zusammenrollt und zusammenbindet, und in halb Wasser halb Wein und einem Schoppen Essig, besser Estragonessig, nebst einer Sellerie, Petersilienwurzel, gelben Rübe, einigen mit Nelken besteckten Zwiebeln, einem fingerlangen Stengelchen Meerrettig, einem Eßlöffel zerdrückten Wachholderbeeren, einigen Lorbeer- und Salbeiblättern, etwas Majoran oder Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, einem Eßlöffel ganzem Pfeffer und dem gehörigen Salz anderthalb bis zwei Stunden langsam weichdämpft. Währenddem wird von zwei süßen Orangen die Schale ohne das Weiße zu ganz kleinen Würfeln geschnitten, und diese mit etwas Wasser weichgekocht, alsdann in einem Stückchen Fett zwei Kochlöffel Mehl schön gelb geröstet, solches mit einem Glas Wein und zwei Schöpflöffeln von dem durch's Sieb gegossenen Fleischabsud abgerührt, der Saft einer halben Zitrone und der der Orangen darangedrückt, nun die in Würfel geschnittenen Orangenschalen sammt dem Wasser, etwas Zucker und eine Messerspitze spanischer Pfeffer beigefügt, dieß zusammen eine halbe Stunde langsam gekocht, und hernach das Fett

davon abgenommen. Das indeß weichgekochte Schwarzwildpret wird jetzt herausgenommen, abgewischt, aufgebunden, und auf eine Platte angerichtet, deren Rand man mit abgezupfter Petersilie bekränzt. Die Sauce servirt man dann extra; es kann auch die Hälfte davon unter das Wildpret gegossen werden.

Anmerkung. Das ältere Wildschwein muß man in Stücke zerhauen, und zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 2021) legen; beim jungen ist dieß nicht nothwendig, auf keinen Fall darf es länger als zwölf Stunden in der Beize sein.

720. Eingemachtes Schwarzwildpret.

Hiezu werden vier Pfund von der Brust oder dem Bug genommen, dieß in kleinere Stücke verhauen, und wenn das Fleisch von einem älteren Wildschwein ist, legt man es zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 2021). Hernach röstet man zwei Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter oder gutem Fett gelb, rührt damit drei Eßlöffel Semmelbröseln und einen Eßlöffel grobgestoßenen Zucker so lange, bis es schön dunkelbraun ist, und röstet mit diesem noch einigemal zwei Eßlöffel feine Zwiebelscheiben. Dieß wird alsdann mit einem Schoppen Wein, und, wenn das Wildpret gebeizt wurde, mit einem Schöpflöffel Beize, im andern Fall mit einem halben Schoppen Essig angerührt, das Fleisch hineingelegt, mit so viel Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt, daß es damit bedeckt ist, und mit zwei Lorbeerblättern, einigen zerdrückten Wachholderbeeren, einigen Gewürznelken, einem Kaffeelöffel Zimmt, ebensoviel feingeschnittener Zitronenschale, einem kleinen halben Kaffeelöffel Pfeffer und dem gehörigen Salz langsam weichgekocht, wobei es zugedeckt sein muß. Nachdem es dann angerichtet und warmgestellt, wird die Sauce, nach Belieben mit Zucker versüßt, auf starkem Feuer zur gehörigen Dicke eingekocht, hernach etwas abgefettet, solche durch's Sieb theils über das Wildpret, theils in eine Saucière gegeben, und die Platte mit einer Garnirung von Butterteig servirt.

721. Cotelettes von Schwarzwildpret.

Die Cotelettes richtet man ganz nach Nr. 222 her, nur schneidet man blos die Schwarte ab. Nach dem Klopfen werden sie mit Salz, Pfeffer und einigen zerdrückten Wachholderbeeren eingerieben, und eine Stunde übereinandergelegt, dann in zerlassener Butter und hernach in Brodbröseln umgekehrt, und auf dem Rost oder in der Pfanne, in welch' letzterem Fall etwas Fett dazugenommen wird, von beiden Seiten gelb gebraten. Nun richtet man sie im Kranz auf eine Platte an, legt einen Kranz von Butterteig

(Nr. 1947) darüber, und gibt eine pikante Sauce, besonders Pfeffer- oder Liebesäpfelsauce (Nr. 288, 305) dazu, oder eine süße Sauce, z. B. Hagebutten- oder Aepfelsauce (Nr. 339, 342).

722. Eingemachtes Rehfleisch.

Dazu nimmt man gewöhnlich Brust, Hals und Bug; das ältere und stärkere Reh muß einige Tage in die Beize (Nr. 2021), bei dem jungen ist es nicht so nothwendig. Es werden nun zwei Kochlöffel Mehl in dem Fett von vier Loth ausgelassenen kleinen Speckwürfeln, nachdem letztere herausgenommen sind, nebst vier Eßlöffeln Semmelbröseln und einem halben Eßlöffel Zucker so lange geröstet, bis die Einbrenn dunkelbraun aussieht, dieß mit einem Glas Wein, und, wenn gebeizt wurde, einem Schöpflöffel Beize, im andern Fall mit einem Glas Essig angerührt, dann nebst drei Pfund von dem zuvor in kleinere Stücke verhauenen Fleisch, einer halben geputzten Sellerie und gelben Rübe, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer und so viel Wasser oder Fleischbrühe, daß es darübergeht, auf's Feuer gesetzt, und so das Ganze langsam weichgekocht. Hernach wird das Fleisch, nachdem die stärksten Knochen daraus entfernt sind, auf eine tiefe Platte angerichtet, die Sauce etwas abgefettet, durch's Sieb theils darüber, theils in eine Saucière gegossen, das Fleisch noch mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und mit glasirten oder gerösteten Kartoffeln zu Tisch gegeben. — Eine Hauptsache ist, daß die Sauce nicht zu dünn ausfällt; sie muß dicklich vom Löffel laufen. — Man kann auch das Fleisch mit obigen Zuthaten ohne die Einbrenn weichkochen, und dann erst die obenbeschriebene Sauce bereiten.

723. Eingemachtes Hirschfleisch.

Hiezu wird meist vom Schlägel, aber auch Bug und Brust genommen, und dieß dann einige Tage eingebeizt, nachdem zuvor von ersterem halbhandgroße Stückchen geschnitten, Bug und Brust dagegen in gehörige kleine Stückchen verhauen wurde. Nun zerläßt man in einem Kastrol ein Stückchen Butter oder sonstiges gutes Fett, gibt zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben hinein, bedeckt solche mit einem Viertelpfund in Scheiben geschnittenem Speck, und legt darauf, nebst einem Gliedchen Knoblauch, einigen Lorbeerblättern, einer Messerspitze Nelken, einem Sträußchen Thymian, Salz und Pfeffer, das Fleisch. So läßt man es zugedeckt gelb anbraten, und nimmt es dann heraus. Hernach röstet man in dem zurück-

gebliebenen Saft drei Kochlöffel Mehl ein wenig, rührt dieß mit einigen Schöpflöffeln guter Fleischbrühe und nach Bedarf von der Beize ab, und kocht in dieser Sauce das Fleisch jetzt langsam weich. Es wird hierauf mit einer Gabel behutsam herausgenommen, und auf eine tiefe Platte angerichtet, die Sauce dann abgefettet, nach Belieben mit einem Eßlöffel Zucker gewürzt, und durch's Sieb über das Fleisch gegossen, welches man zuletzt mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und mit gleichgroßen, rundgedrehten, gebratenen Kartoffeln servirt. — Kann auch ganz nach voriger Nummer bereitet werden.

724. Eingeschnittenes Reh- oder Hirschfleisch.

Man schneidet übriggebliebenes gekochtes oder gebratenes Reh- oder Hirschfleisch in beliebig große Blättchen oder in fingerlange und fingerdicke Streifen, und kocht diese in einem Stückchen Butter und einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe bedeckt langsam auf. Unterdeß werden zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelbröseln mit feingeschnittenen Zwiebelscheiben in Fett gelbbraun geröstet, dann mit guter Fleischbrühe abgerührt, ein paar Eßlöffel Essig, ein halber Schoppen saurer Rahm, Pfeffer, ein klein wenig Salz und eine halbe Messerspitze gestoßene Lorbeerblätter oder ein ganzes Lorbeerblatt darangethan, dieß alles eine Viertelstunde miteinander gekocht, die Sauce nun durch's Sieb über das Fleisch gegossen, und letzteres noch einigemal darin aufgekocht. Vor dem Anrichten wird das obenaufschwimmende Fett abgenommen, ein Eßlöffel Kapern daruntergemengt, das Fleisch nebst der Sauce, welche nicht zu dünn sein darf, in eine tiefe Platte angerichtet, und mit länglichgeschnittener Zitronenschale überstreut. — Wird auch öfters mit einem Kranz von Butterteig belegt, oder in eine offene Butterpastete angerichtet.

Anmerkung. Sollte die Sauce zu dieser und der vorhergehenden Nummer nicht hinlänglich braun sein, so wird mit gebranntem Zucker (Nr. 1927) nachgeholfen.

725. Gedämpfter Hase.

Nachdem der Hase abgezogen ist, wird das sogenannte Junge oder der Hasenpfeffer, nämlich der Kopf mit dem Halse, die Vorderläufe und die Brust, abgeschnitten, so daß nur die Schlägel am Ziemer bleiben, und hierauf die Schenkelknochen mit dem Rücken des Beils von innen abgeschlagen, damit sie sich zu einer gefälligern Form näher zusammenschieben lassen, und die Füße

nicht so steif hinausstehen. Ist es ein älterer Hase, so muß er gebeizt werden, bei einem jungen ist dieß keine Nothwendigkeit. Er wird nun abgehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und nebst vier Loth in Würfel geschnittenem Speck, einer oder zwei verschnittenen Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern und einer Messerspitze Nelken in eine Bratkachel eingerichtet, wo man ihn mit fetter Fleischbrühe begießt, und so im Bratofen zugedeckt gelb andünsten läßt. Die Leber, die Lunge und das Herz werden fein verwiegt, nebst zwei Eßlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelbröseln zum Hasen gethan, ein Glas Wein und ein Schöpflöffel Fleischbrühe darangegossen, beim ältern auch etwas von der Beize, beim ungebeizten ein wenig Essig, und unter öfterem Begießen der Hase so lange in dieser Sauce gedämpft, bis er weich geworden ist, (was bei einem jungen ungefähr eine Stunde Zeit erfordert,) wo man ihn dann herausnimmt und warmstellt. Die Sauce wird nun etwas abgefettet, ein wenig mit Fleischbrühe verdünnt, und mit Zitronensaft oder etwas Essig abgeschärft, hernach durch's Sieb getrieben, noch einmal kochend heiß gemacht, und auf die Platte unter den Hasen gegossen, diesen überstreut man alsdann mit feingeschnittener Zitronenschale, und gibt ihn gewöhnlich mit Kartoffelknödeln zu Tisch. — Die Sauce wird der Leber wegen öfters auch nicht durchgetrieben; in diesem Fall muß man dann die Zwiebeln und Lorbeerblätter herausnehmen. — Den Hasen kann man eben so gut in Stücke verhauen, welche dann beim Anrichten so auf die Platte geordnet werden, daß sie zusammen einem ganzen Hasen ähnlich sind.

726. Gedämpfter Hase auf andere Art.

Wenn der Hase wie obiger hergerichtet, gehäutet und gespickt ist, wird er in Stücke geschnitten, (die Schlägel und der Rücken in drei Stücke,) und diese dann in einer Bratkachel nach voriger Nummer gedämpft, nachdem zuvor vier Loth Speck, drei kleine Zwiebeln, eine Zitronenschale, einige ganze Nelken, etwas Pfeffer, drei bis vier Eßlöffel Essig, etwas Salz und so viel Wasser dazugegeben, daß es blos fingerbreit an den Stücken heraufgeht. Ist nun Alles beinahe weich, so läßt man zwei Loth Butter vergehen, und röstet darin zwei Kochlöffel Mehl braun. Dieß rührt man sodann zum Hasen, und kocht das Ganze bedeckt so lange, bis der Hase weich ist, hernach wird er angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen.

727. Eingemachter Hase.

Man spickt den gebeizten, in kleine Stücke verhauenen Hasen

mit feinem Speck, setzt ihn mit vier Loth in Scheiben geschnittenem Speck, einigen Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken auf's Feuer, läßt denselben, zugedeckt, gelb anbraten, und nimmt ihn dann heraus. In dem zurückgebliebenen Saft wird nun zwei Kochlöffel Mehl ein wenig geröstet, dieß mit Fleischbrühe und etwas Beize saucenflüssig abgerührt, hierein dann wieder der Hase gelegt, und solcher bedeckt langsam weichgekocht. Hernach wird er in eine tiefe Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, diese, nach Belieben mit einem Eßlöffel Zucker gewürzt, durch's Sieb über die Hasenstückchen gegossen, das Ganze mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und mit gleichgroßen, rundgedrehten, gebratenen Kartoffeln servirt.

728. Schwarzer Hase.

Wird ganz wie voriger zubereitet, nur braucht er, wenn er jung ist, nicht gebeizt zu werden. Sind die Stückchen auf die Platte angerichtet, so verdünnt man die Sauce mit etwas Fleischbrühe, rührt einen halben Schöpflöffel Hasenblut (Schweiß), welches man beim Ausziehen des Hasens in einen Viertelschoppen Essig auffaßt, daran, gießt sie, ohne sie mehr kochen zu lassen, durch's Sieb über den Hasen, bestreut solchen mit feingeschnittener Zitronenschale, und gibt ihn sogleich zu Tisch. — Ist der Hase schon älter, so daß man ihn beizen muß, so kommt Herz und Leber sammt dem Schweiß in die Beize, und es wird von dieser Beize zur Sauce genommen. Sollte letztere nicht hinlänglich schwarz sein, so wird mit gebranntem Zucker (Nr. 1927) nachgeholfen.

Anmerkung. Ueber diesen und den vorhergehenden Hasen wird öfters beim Anrichten ein kleiner Schöpflöffel gebackene Zwiebeln (Nr. 467) gestreut.

729. Hasenpfeffer oder Hasenjung.

Solcher besteht, wie schon in Nr. 725 erwähnt, aus den Läufen, dem Kopf, aus dem die Augen herausgenommen werden und den man spaltet, dem Hals, der Brust, der Leber und dem Herz. Diese Theile, nachdem sie in kleinere Stücke verhauen und verschnitten, legt man über Nacht in die Beize (Nr. 2021), setzt sie den andern Tag mit einer Maß Wasser, der Beize (die einen Schoppen ausmachen soll), einem Lorbeerblatt, einer verschnittenen Zwiebel, einer gelben Rübe, Zitronenschale, ein klein wenig Knoblauch, sechs zerdrückten Wachholderbeeren, Salz und etwas Pfeffer auf's Feuer, und läßt sie, je nachdem es ein alter Hase ist, ungefähr eine Stunde halb weichkochen. Nun werden in einem

Stückchen Fett zwei Kochlöffel Mehl, ebensoviel geriebenes Brod und ein Kaffeelöffel Zucker schön braun geröstet, dieses mit dem Hasenabsud abgerührt, der Hasenpfeffer darin vollends weichgekocht, alsdann die Stücke mit einer Gabel auf die Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen. — Wird gewöhnlich mit gerösteten Kartoffeln oder gerösteten Spätzchen aufgetragen.

730. Eingeschnittener Hase.

Wird ganz nach Nr. 724 zubereitet. Nach Belieben kann man den sauren Rahm weglassen.

731. Haschee von Fasan oder Rebhühnern.

Von übriggebliebenem gebratenen Fasan oder Rebhühnern wird alles Fleisch von dem Gerippe abgemacht. Nun werden die Gerippe im Mörser etwas verstoßen, dann in das Kochgeschirr genommen sammt Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, einem Glas Wein und einem Schöpflöffel Fleischbrühe, und dieß zusammen gut verkocht, dann durchgegossen. Inzwischen wird das Fleisch fein verwiegt und alsdann nach Nr. 652 gekocht, nur daß man dabei obigen Gerippabsud und blos wenn nothwendig noch Fleischbrühe verwendet, die übrige Bratensauce vom Fasan oder den Rebhühnern wird daruntergerührt. — Kann als selbstständiges Gericht oder als Fülle in Pastetchen gegeben werden; im erstern Fall wird die Platte mit Croutonen (Nr. 529) besteckt.

732. Gedämpfte Wildgans.

Man dämpft nur alte Gänse. Nachdem die Gans gerupft und abgesengt (abgebrannt) ist (denn eine Wildgans darf man nie abbrühen), wird sie ausgenommen, ausgewaschen und aufdressirt (Nr. 1959), und vier bis acht Tage in die Beize (Nr. 2021) gelegt. Hernach setzt man sie mit einem Stück Fett, einigen Speck- und Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, Nelken, Ingwer, Neugewürz, etwas Salz und Pfeffer in einem Kastrol auf's Feuer, dämpft und bratet sie so lange, bis sie von beiden Seiten gelb geworden ist, und nimmt sie sodann heraus. In dem zurückgebliebenen Fett werden jetzt zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelbröseln gelb geröstet, dieß mit einem Schöpflöffel Beize und zwei Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt und aufgekocht, die Gans dareingelegt, und zugedeckt langsam weichgekocht, indem man inzwischen, wenn es sich nothwendig zeigt, etwas Fleischbrühe oder Wasser,

auch ein wenig Beize nachgießt. Bis die Gans weich ist, was ungefähr zwei bis drei Stunden Zeit erfordert, wird die Sauce zur gehörigen Dicke eingekocht sein, worauf man dieselbe abfettet, durch's Sieb über die angerichtete Gans gießt, und letztere mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut zu Tisch gibt.

733. Gedämpfte Wildente mit Kapern.

Wird wie die vorhergehende Wildgans bereitet, nur darf sie nicht länger als drei Tage in der Beize liegen, eine junge blos einen Tag. Zum Fertigwerden braucht eine junge nur eine Stunde, eine ältere zwei Stunden. Beim Anrichten wird ein Eßlöffel Kapern und ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale unter die Sauce gemengt.

734. Gedämpfte Wildtauben.

Hiezu nimmt man ältere. Diese werden ganz nach Nr. 732 zubereitet und gekocht, doch legt man sie nur zwölf Stunden in die Beize.

735. Gans mit Reis.

Nachdem die Gans rein geputzt ist, wird sie ausgebeint (Nr. 1951), auf ein Brett auseinandergelegt, und mit Salz bestreut. Nun wird ein halb Pfund Reis gewaschen, mit so viel fetter Fleischbrühe oder in deren Ermangelung mit Wasser und einem Vierling Butter übergossen, daß es handhoch über dem Reis steht, dieser dann auf's Feuer gesetzt, ein wenig Salz und eine mit drei Nelken besteckte Zwiebel darangethan, und derselbe, ohne ihn zu verrühren, genau bedeckt eine Stunde ganz langsam gekocht, während welcher Zeit er kernig weich und trocken geworden sein wird, worauf man ihn in einem irdenen Geschirr zum Erkalten stellt. Er wird sodann, jedoch etwas locker, bis auf einen kleinen Theil in die Gans eingefüllt, letztere über dem Reis zusammengebunden, und durchaus zugenäht. Hernach reibt man dieselbe mit Salz und Pfeffer ein, bindet sie in einige butterbestrichene Bogen Papier, und bringt sie in eine Bratkachel, wo man etwas Wasser darunterschüttet, eine verschnittene Zwiebel dazulegt, und die Gans im Bratofen anderthalb bis zwei Stunden bratet, hierauf das Papier abnimmt, und solche unter öfterm Begießen vollends weich und gelb bratet. Der zurückgebliebene Reis wird mit einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe auf's Feuer gesetzt, und langsam aufgewärmt und aufgekocht, bis er wieder trocken oder vielmehr ohne Brühe ist, dann

gleichmäßig auf die bestimmte Platte gelegt, und die unterdeß weichgebratene Gans darauf angerichtet. Von der zurückgebliebenen Sauce nimmt man das Fett ab, gießt in den Satz etwas Fleischbrühe, macht die Sauce noch einmal kochend heiß, säuert sie mit etwas Zitronensaft, und gibt sie, durch's Sieb geschüttet, extra mit der Gans zu Tisch.

736. Ente mit Reis.

Bereitet man ganz nach vorhergehender Nummer, nur braucht sie blos die Hälfte Zeit zum Fertigwerden.

737. Verschnittene Gans oder Ente mit Parmesankäs.

Die Gans oder Ente wird den Tag zuvor abgenommen, rein geputzt und aufdressirt (Nr. 1959), mit Salz und Pfeffer eingerieben, und auf gewöhnliche Art gebraten (Nr. 1088). Währenddem wird zwölf Loth feingewiegtes Ochsenmark in einem Kastrol oder Tiegel zerlassen, bis das Häutige anfängt hart zu werden, dann wird letzteres mittelst eines Schaumlöffels herausgenommen, zwölf Loth gewaschener Reis in dem heißen Mark etwas geröstet, sechs bis acht Schöpflöffel Fleischbrühe darangegossen, und dieß zusammen eine halbe Stunde zugedeckt gedämpft. Der Reis muß ganz eingekocht, noch kernig und doch weich sein, alsdann mengt man sechs Loth geriebenen Parmesankäs, etwas Salz, weißen Pfeffer und eine halbe Messerspitze pulverisirten Safran oder einen Eßlöffel Safranwasser (s. in Nr. 1) leicht darunter, und richtet ihn auf eine Platte an. Die indeß weichgebratene Gans oder Ente wird jetzt transchirt, mit den Stücken der Reis bekränzt, und dazu die zurückgebliebene Sauce servirt, nachdem solche zuvor abgefettet, mit Fleischbrühe verdünnt, und durch's Sieb in eine Saucière gegossen wurde. — Schöner nimmt sich die Platte aus, wenn die transchirte Gans oder Ente obenüber mit Glace (Nr. 5) bestrichen wird.

738. Gedämpfte Ente.

Ein Stück Butter, Mark, Nierenfett oder auch ein fettes Stückchen Fleisch wird sammt einer halben verschnittenen Sellerie, ebensoviel gelber Rübe, einer zerschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer Zitronenschale, acht Pfefferkörnern, etwas Salz, einem halben Gliedchen Knoblauch und wenigem Majoran in ein Kastrol gebracht, die ausgenommene, rein geputzte, flammirte oder abgebrühte, dressirte Ente dareingegeben, diese mit so viel Wasser, daß sie ur Hälfte darinliegt, zugedeckt weichgedünstet (was bei einer

jungen eine, bei einer alten zwei Stunden Zeit braucht), und sodann sammt dem Sud eine Viertelstunde vom Feuer gestellt. Nach dieser Zeit wird sie auf ein Schneidbrett genommen, und in beliebige Theile verschnitten. — Man gibt sie öfters zu gedünstetem Reis oder Kohl, auch zu Kartoffeln u. dgl., wo dann die Sauce nur wenig abgefettet, durch's Sieb gegossen und extra dazu servirt wird. Sie kann auch als eigenes Gericht gegeben werden, in welchem Fall man den Saft kürzer einkocht und unter die Entenstückchen gießt.

739. Enten in Orangensauce.

Vom Tisch übriggebliebene gebratene Enten werden zu schönen Stückchen zugeschnitten, in einem Kastrol mit zwei Eßlöffel in feine Würfel geschnittenem Speck, ebensoviel Zwiebeln, dem Saft einer Orange, einem halben Eßlöffel in Streifen geschnittenen Orangenschalen, einem Lorbeerblatt und einer Knoblauchzehe zugedeckt eine Viertelstunde gedünstet, dann herausgenommen, und zugedeckt warmgestellt. In das Zurückgebliebene rührt man nun einen Kochlöffel Mehl, gibt ein Gläschen Wein, sowie etwas von der Brühe, die vom Braten der Enten übrig ist, und einen Schöpflöffel Fleischbrühe dazu, und kocht sodann die Sauce eine halbe Stunde, worauf man dieselbe abfettet und durch's Sieb gießt, hernach wieder zurück in das Kastrol bringt, und hier schnell heiß rührt, zum Kochen darf sie nicht mehr kommen. Nachdem alsdann die Enten angerichtet und die heiße Sauce darübergegossen, werden sie mit gerösteten oder gebackenen Kartoffeln servirt.

740. Gansjung oder Ganspfeffer.

Nachdem die Gans an den zusammengebundenen Füßen an einem Nagel aufgehängt, und die Flügel geschränkt sind, wird sie am Genick etwas abgerupft, und letzteres mit einem scharfen Messer überschnitten, doch so, daß der Schlund nicht beschädigt wird, da sonst das Unreine vom Magen in das Blut laufen würde. Dieses wird in einem Geschirr, worin etwas Essig ist, aufgefangen, die Gans, wenn sie ausgeblutet hat, dann heruntergenommen, nach wieder aufgemachten Flügeln gerupft, mit strudelndem Wasser abgebrüht, und rein geputzt, der Kopf nebst dem Hals abgeschnitten, die Flügel am zweiten Gelenk abgehauen, und die Füße am Knie abgelöst. Nun schneidet man die Gans unten auf, zieht das Eingeweide heraus, dabei Acht gebend, daß die Leber nicht beschädigt wird, und legt die Gans bei Seite. Alsdann wird der Magen

vom Gedärm abgelöst, aufgeschnitten und ausgeputzt, die Galle behutsam aus der Leber herausgenommen, letztere und der Magen in kleinere Stücke verschnitten, Kopf, Hals, Füße (bei welchen mit einem Tuch die Haut abgestreift wurde) und Flügel deßgleichen in kleine Stückchen verhauen, und jetzt alles dieß gewaschen. Der Ganspfeffer, der nach Belieben über Nacht in die Beize (Nr. 2021) gelegt werden kann, wird sodann mit einem Glas Essig oder ebensoviel Beize, Salz, Pfeffer, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, einer gelben Rübe, Zitronenschale, einem Sträußchen Majoran, einem Gliedchen Knoblauch und so viel Wasser, daß es darübergeht, auf's Feuer gesetzt, und hier langsam weichgekocht. Unterdeß werden zwei Kochlöffel Mehl in gutem Fett gelb geröstet, und hernach ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben so lange damit geröstet, bis sie gelb und das Mehl braun geworden, dieß mit dem Absud von dem Gansjung zur gehörigen Dicke abgerührt, und letzteres nun dareingebracht und noch eine Viertelstunde gekocht, worauf man es herausnimmt und in die bestimmte Schüssel anrichtet. Das Blut wird dann unter die Sauce gerührt, und diese, ohne sie nochmals kochen zu lassen, sofort durch's Sieb über den Ganspfeffer gegossen. — Gibt man mit gerösteten Kartoffeln oder beliebigen Knödeln. Nach Belieben kann man dieses Gericht auch in eine offene Butterpastete anrichten.

741. Gedämpfte Gansleber mit Kastanien.

Aus einer schönen, weißen, fetten Gansleber schneidet man die Galle aus, und wischt dann die Leber rein ab. Nun wird in einem Kastrol zwei Loth in Würfel geschnittener Speck zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebelscheiben und die Leber dareingethan, und letztere mit Salz, Pfeffer und einer halben Messerspitze Nelken überstreut. So läßt man sie von beiden Seiten gelb anbraten, gießt dann ein Glas rothen Wein daran, und läßt diesen, indem man das Ganze gut bedeckt, langsam daran eindünsten. Ist die Sauce völlig eingekocht, so wird die Gansleber herausgenommen und warmgestellt, in dem zurückgebliebenen Fett ein halber Kochlöffel Mehl gelblich geröstet, dieses mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt und aufgekocht, die Sauce noch eine Viertelstunde langsam durchgekocht, nun abgefettet, durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und die Gansleber über glasirte Kastanien (Nr. 468) angerichtet und nebst der Sauce zu Tisch gegeben. — Die Leber sollte wo möglich ganz frisch zubereitet werden, da sie

durch längeres Aufbehalten ihren feinen Geschmack verliert und bitter wird.

742. Gedämpfte Gansleber mit Trüffelsauce.

Die Trüffeln werden in stiftartige lange Streifen geschnitten, und diese in eine schöne, von der Galle befreite und abgewischte Gansleber der Reihe nach gesteckt, doch so, daß man von den Trüffeln noch etwas sieht. Nun wird in einem Kastrol ein Stückchen würflig geschnittener Speck zerlassen, die Leber nebst einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, zwei Lorbeerblättern, Pfeffer, wenigem Salz, einer halben Messerspitze Nelken und den im Mörser feingestoßenen Trüffelabfällen dareingelegt, und ein Glas rother Wein darangegossen, welchen man ungefähr eine Stunde in die Leber eindünsten läßt, dann letztere herausnimmt und warmstellt. In dem zurückgebliebenen Saft röstet man hernach einen kleinen Kochlöffel Mehl einigemal um, und rührt ihn mit Fleischbrühe saucenflüssig ab; noch besser ist es, wenn man statt Mehl und Fleischbrühe einen kleinen Schöpflöffel braune Einmachsauce (Nr. 275) in den Saft rührt. In beiden Fällen wird die Sauce eine Viertelstunde langsam gekocht, dann abgefettet, theils in eine Saucière, theils unter die Leber gegossen, und letztere mit etwas Zitronensaft besprengt zu Tisch gegeben.

743. Gebratene Gansleber.

Die von der Galle befreite Gansleber wird mit wenigem würflig geschnittenen Speck, einem Eßlöffel Zwiebelscheiben, wenigem Salz, Pfeffer, einer halben Messerspitze Nelken und zwei Lorbeerblättern gelb gebraten, und währenddem theils mit fetter Fleischbrühe, theils mit der eigenen Sauce begossen. Nach ungefähr einer Stunde ist sie fertig. Sie wird nun auf eine warme Platte angerichtet, die Sauce abgefettet, mit etwas Fleischbrühe verdünnt und aufgekocht, dann mit dem Saft einer halben Zitrone pikant gemacht und über die Leber gegossen, und letztere gewöhnlich mit gleichgroßen, rundgedrehten, gebratenen Kartoffeln zu Tisch gegeben.

744. Gebackene Gansleber.

Die weniger schönen Ganslebern werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer überstreut, in Mehl und hierauf in verklopftem Ei umgekehrt, mit feinen Brodbröseln bestreut, und in einem Stückchen zerlassener Butter oder

besser heißem Schmalz auf beiden Seiten unter öfterem Umkehren eine Viertelstunde gelb gebraten, dann auf eine heiße Platte angerichtet, und entweder mit Zitronenscheiben servirt, oder als Beilage zu Gemüsen gegeben. — Die wie oben eingewürzten Ganslebern kann man auch in Backteig von Bier oder Wasser (Nr. 1324, 1326) tauchen, und aus schwimmendem Schmalz backen.

745. Rebhühner-Salmi.

Drei rein geputzte Rebhühner (gewöhnlich verwendet man ältere) werden mit Salz und Pfeffer und einer kleinen Messerspitze Nelken eingerieben, aufdressirt (Nr. 1960), ein bis zwei Tage in Wein gelegt, und sodann in einem Kastrol mit vier Loth verschnittenem Speck, zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben und einer verschnittenen gelben Rübe unter öfterem Zugießen von Fleischbrühe und dem Wein, worin sie gelegen, gelb und weich gedämpft. Sind es junge, so werden sie nicht in Wein gelegt, und brauchen nur dreiviertel bis eine Stunde zum Fertigwerden, während ältere bis zwei Stunden brauchen. Dann nimmt man sie heraus, theilt jedes Rebhuhn in vier Theile, schneidet den Rückgrat davon, rundet jedes Stück etwas, (man schneidet nämlich das Eckige etwas ab,) und stellt die Rebhühner sofort in einem Geschirr warm. Nun werden die Abfälle und Rippen im Mörser fein gestoßen und in die zurückgebliebene Bratensauce der Rebhühner gebracht, ein starker Kochlöffel Mehl ebenfalls in die Bratensauce gerührt, von einem Kreuzerbrod Scheiben geschnitten, solche aus heißem Schmalz gelb gebacken, und nebst einigen Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, zwei Schalotten, zwei ganzen Sardellen, zwei Schöpflöffeln Fleischbrühe und einem Schoppen altem rothem Wein zu dem Andern in die Sauce gegeben. Dieses läßt man zusammen bis ungefähr zur Hälfte einkochen, fettet hernach die Sauce ab, streicht sie durch ein Haarsieb, und läßt sie noch mit den Rebhühnern siedend heiß werden, aber nicht kochen, dann richtet man letztere im Kranz auf eine Platte an, gießt die Sauce durch's Sieb darüber, und belegt den Rand der Platte mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Bei jedem Salmi muß die Sauce so dick sein, daß, wenn sie über das Angerichtete gegossen ist, sie nicht darüber herunterläuft; doch darf sie auch nicht einem Brei gleichen. Sollte sie nicht dunkel genug sein, so wird mit etwas gebranntem Zucker (Nr. 1927) nachgeholfen.

746. Enten-Salmi.

Wird sowohl von zahmen als wilden Enten wie vorhergehendes

bereitet, nur nimmt man zum Braten noch ein Sträußchen Thymian und ein halbes Gliedchen Knoblauch.

747. Schnepfen-Salmi.

Bereitet man wie Nr. 745, nur wird von den Schnepfen das Eingeweide herausgenommen und zu Schnitten, wie sie bei den gebratenen Schnepfen (Nr. 1103) beschrieben sind, verwendet, womit man nach dem Anrichten dann den Rand der Platte bekränzt.

748. Gedämpfte Schnepfen.

Die Schnepfen werden, nachdem sie sauber gerupft, flammirt, ausgenommen (doch nicht ausgewaschen) und aufdressirt sind (Nr. 1961), in ein irdenes Geschirr gelegt, ein Glas rother Wein, sechs verstoßene Wachholderbeeren, vier Nelken, eine verschnittene Zwiebel und ein Kaffeelöffel Salz darangethan, die Schnepfen einigemal hierin umgekehrt, und zehn bis zwölf Stunden darin liegen gelassen. Nach dieser Zeit nimmt man sie nebst dem Uebrigen, sowie vier Loth Butter und zwei Loth verschnittenem Speck in ein Kastrol, und läßt sie darin, unter wenigem Zugießen von Fleischbrühe, während einer Stunde langsam weichdämpfen. Unterdeß wird eine Kalbsmilz mit einem Blechlöffel rein ausgeschabt, das Ausgeschabte zu dem Eingeweide der Schnepfen, von dem jedoch der Magen beseitigt wurde, gebracht, und Beides zusammen fein verwiegt. Nun werden vier Loth Butter zerlassen, ein Kochlöffel Semmelbröseln darin gelb geröstet, das Gewiegte dazugegeben und noch einigemal damit umgeröstet, dann mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe abgerührt, die Schnepfen aus der Sauce genommen und letztere, nachdem etwas Fleischbrühe und ein Gläschen alter Wein darangegossen wurde, durch ein Sieb an das geröstete Verwiegte geschüttet, hierein dann die Schnepfen gelegt, und noch einigemal darin aufgekocht. Das Ganze richtet man hernach in eine tiefe Platte an, und besteckt es am Rand mit aus dem Schmalz gebackenen Brodschnitten.

749. Eingemachte Hühner.

Hiezu nimmt man in der Regel mittelgroße junge Hühner, welche man, nachdem sie rein geputzt und aufdressirt (Nr. 1956) sind, in Salzwasser mit einem halben Sellerieknopf, Petersilienwurzel, gelber Rübe und einer mit Nelken besteckten Zwiebel einige Minuten abkocht, hierauf in kaltem Wasser abwäscht und abkühlt, und nun auf folgende Art zerschneidet: Es werden die Flügel von

der Brust abgelöst, dann die Schlägel heruntergeschnitten, die Füße am Knie abgehauen, die Schlägel am ersten Gelenk durchschnitten, so daß je zwei Theile daraus entstehen, die Brust vom Rücken abgelöst und der Länge nach gespalten, und ebenso der Rücken in der Mitte getheilt. Ist dieß geschehen, so bereitet man eine weiße, mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Einmachsauce (Nr. 276), und kocht in derselben die Hühner weich, was dreiviertel bis eine Stunde Zeit erfordert. — Gewöhnlich werden beim Anrichten Kalbfleischklößchen (Nr. 107), die zuvor in Fleischbrühe oder leichtem Salzwasser abgekocht wurden, nebst den Hühnern in die Schüssel gelegt, und die Sauce durch's Sieb darübergeschüttet. — Man gibt diese Hühner auch öfters mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) zu Tisch.

750. Eingemachte Hühner auf gewöhnliche Art.

Man verschneidet die Hühner, nachdem sie geputzt sind, in vier Theile, und kocht sie sofort in der abgeschärften Einmachsauce Nr. 276 weich.

751. Fricassirte Hühner.

Die rein geputzten, aufdressirten Hühner werden nach Nr. 749 abgekocht und verschnitten, dann in der dort bemerkten Einmachsauce weichgekocht, und im Kranz auf eine Platte angerichtet. Nun verrührt man drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, gibt darein einen Eßlöffel zerlassene Butter, drückt den Saft einer halben Zitrone daran, und gießt dieß zu der Sauce in das Kastrol. Sobald letztere dann wieder heiß geworden (kochen darf sie bekanntlich nicht), richtet man sie durch's Sieb über die Hühner an, und gibt dieselben mit einem Rand von Butterteig oder mit Butterteigblümchen zu Tisch.

752. Eingemachte Hühner mit Morcheln.

Die nach voriger Nummer hergerichteten und gekochten Hühner werden auch eben so angerichtet, und mit der gleichen Sauce übergossen, unterdeß nach Nr. 471 Morcheln gewaschen und weichgekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und über die Hühner gelegt oder im Kranz daraufgeordnet.

753. Eingemachte Hühner mit Champignons.

Man kocht einen Schöpflöffel Champignons, nachdem sie nach Nr. 472 gereinigt sind, mit den nach Nr. 749 hergerichteten Hühnern in der Einmachsauce Nr. 276 weich, und richtet sie sodann mit den Hühnern an. — Dieses Gericht kann auch nach Nr. 751 fricassirt werden.

754. Eingemachte Hühner mit Spargeln.

Es werden Spargeln, so weit sie nicht mehr holzig sind, abgeschnitten, je acht bis zehn Stück zusammengebunden, und in Salzwasser weichgekocht. Unterdeß richtet man die nach Nr. 749 hergerichteten und fertiggekochten Hühner im Kranz auf eine Platte an, und gießt die nach Nr. 751 fricassirte Sauce darüber. Nun werden sämmtliche Spargeln so, daß die Köpfe möglichst gleich dastehen, zu einem einzigen Büschel zusammengenommen, und in die Mitte der Hühner gestellt.

755. Eingemachte Hühner mit Blumenkohl.

Die Hühner werden nach Nr. 751 gekocht und angerichtet, der gereinigte, in Salzwasser abgekochte Blumenkohl zusammengenommen und als einzige Blume in die Mitte der Hühner gestellt, und die fricassirte Sauce darübergegossen.

Anmerkung. Die Einmachsauce bei den in Nr. 752—755 erwähnten Gemüsearten muß etwas dicker sein, als bei anderm Eingemachten. — Sehr schön sehen diese Platten, wenn etwas zerlassene Krebsbutter und ein Schöpflöffel grüne, schnell in Salzwasser abgekochte Brockelerbsen vor dem Auftragen darübergegeben, und sie mit Krebsschweifchen in gleicher Entfernung besetzt werden, oder wenn man aus weichgekochten Rauchzungen sogenannte Hahnenkämme schneidet, und damit die Platte besetzt. — Jedes dieser Gerichte kann man auch in eine Butterpastete anrichten.

756. Eingemachte Hühner in Reis.

Junge, geputzte, aufdressirte Hühner (Nr. 1956) werden auf der Brust mit abgeschälten, ausgekernten Zitronenscheiben belegt und mit einer feingeschnittenen Speckschwarte überbunden, dann in ein Kastrol gegeben nebst einer zerschnittenen Zwiebel, einer halben gelben Rübe, einer halben Sellerie- und Petersilienwurzel, zwei Lorbeerblättern, einem kleinen Sträußchen Thymian und Basilikum, sechs Pfefferkörnern, vier Gewürznelken, einer Zehe Knoblauch, nur wenig Salz und zwei Schöpflöffeln fetter Fleischbrühe. Das Kastrol wird nun passend bedeckt, die Hühner ganz langsam eine halbe bis dreiviertel Stunde leicht gedünstet, sodann rein abgegossen, das abgenommene Fett über die Hühner geschüttet, und diese bedeckt warmgestellt. Hernach wird ein Stückchen Butter zerlassen, zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, und dieß mit dem Absud der Hühner und etwas Fleischbrühe angerührt und aufgekocht. Unterdeß brüht man zehn Loth Reis mit siedendem Wasser an,

gießt solches nach einer Viertelstunde wieder ab, und kocht nun den Reis mit Fleischbrühe, sechs Loth Butter und einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel dick und weich ein, wo man ihn sodann als Rand um die zum Serviren bestimmte Schüssel legt, und etwas in die Höhe streicht. Ist dieß geschehen, so hebt man die Hühner aus dem Fett, nimmt den Bindfaden und alles Andere rein ab, und legt dieselben ganz oder verschnitten in den Reisrand, während man die Sauce durch ein Sieb schüttet, und die Hälfte über die Hühner gießt, die andere Hälfte extra dazu servirt. — Der Reis muß trocken, doch kernig weich sein, daß er ganz locker in die Schüssel gelegt werden kann. — Gleichmäßiger erscheint der Reisrand, wenn man den Reis in eine mit Butter ausgestrichene Ringform einfüllt und eindrückt. Er wird damit dann auf die Platte umgestürzt, und in die leere Mitte ordnet man die Hühner.

757. Gedämpfte Hühner.

Werden ganz nach den gedämpften Enten (Nr. 738) zubereitet, nur bleibt beim Dünsten der Zuthaten der Knoblauch und Majoran fort, und sie brauchen nur die Hälfte Zeit zum Fertigwerden.

758. Haschee von Hühnern.

Bereitet man ganz nach Nr. 731, nur wird dabei das Gerippe nicht verwendet.

759. Gefüllter eingemachter Indian.

Nachdem der Indian abgestochen ist, wird er gerupft und über hellem Kohlenfeuer oder Spiritus abgesengt, dann ausgebeint (Nr. 1951), auf einem Brett auseinandergebreitet, und abgetrocknet. Nun bereitet man eine Hühnerfleischfarce (Nr. 1310), nimmt jedoch sechs Loth feingewiegten Speck und ein Ei mehr dazu, und füllt damit den Indian theils in den Kropf, theils in den Leib, worauf man ihn gut zunäht und dressirt (Nr. 1955). Er wird alsdann in ein mit Speckschwarten belegtes Kastrol gebracht, mit Abfällen von Kalbfleisch und rohem Schinken, dann Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, zwei Lorbeerblättern und einem Sträußchen Thymian belegt, mit einem halben Kaffeelöffel Ingwer, Salz und wenigem Pfeffer gewürzt, mit so viel halb fetter Fleischbrühe, halb altem weißen Wein übergossen, daß er bis zur Hälfte darinliegt, und so zwei Stunden, bedeckt, lang-

sam gedämpft. Nachdem er nun vom Feuer genommen, und in seinem Sud bei Seite gestellt, wird eine inzwischen hergerichtete Portion Klößchen von Hühnerfleischfarce sowie grüne Klößchen (Nr. 110, 119) in leichter Fleischbrühe abgekocht, und gleichfalls in ihrem Sud bei Seite gestellt. Hernach werden in vier Loth zerlassener Butter zwei Kochlöffel Mehl leicht geröstet, mit dem Sud vom Indian abgerührt, und zur Saucendicke aufgefüllt, dieß eine halbe Stunde gut durchgekocht, abgefettet, mit dem Saft einer halben Zitrone abgeschärft und durch's Sieb in ein anderes Geschirr gegossen, die Klößchen jetzt mit einem Schaumlöffel herausgehoben und in die Sauce gelegt, der Indian vom Faden befreit, mit einem Tuche rein abgeputzt und auf eine tiefe Platte gebracht, die Klößchen sammt der Sauce darüber angerichtet, und das Ganze gleich heiß zu Tisch gegeben.

760. Kapaun mit Reis.

Der rein geputzte, aufdressirte Kapaun (Nr. 1956) wird auf der Brust mit Zitronensaft eingerieben, damit er schön weiß bleibe, hernach von innen und außen mit wenigem Salz eingerieben, und mit einer gelben Rübe, einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel und so viel Fleischbrühe, daß sie darübergeht, auf's Feuer gesetzt. So wird er zugedeckt eine halbe Stunde langsam gekocht, dann herausgenommen, und die Brühe durchgeschüttet, nun neuerdings in die Brühe gegeben, in derselben zugleich, genau bedeckt, zwölf Loth gewaschener Reis mit etwas Muskatnuß langsam kernig weich und kurz eingedämpft, und der Kapaun sodann herausgenommen. Ist der Reis zu trocken, so hilft man mit etwas Fleischbrühe. Er wird jetzt auf eine Platte angerichtet, der Kapaun darübergelegt, und eine Fricasseesauce (Nr. 277) extra damit zu Tisch gegeben. — Ist der Kapaun nicht fett, so kocht man mit dem Reis ein Stückchen Butter.

761. Eingemachte Tauben.

Es können nur junge Tauben hiebei verwendet werden. Die rein geputzten, ausgenommenen Tauben werden je in vier Theile verschnitten, diese in ein Kastrol auf Speckscheiben und zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln gelegt, mit Salz und Pfeffer überstreut, zugedeckt langsam gedämpft, und dazu dann fein verwiegt Herz, Leber und Magen, von welch' letzterm man das Harte wegschneidet, gebracht. Wenn die Tauben gelb sind, werden sie herausgenommen, in den zurückgebliebenen Saft zwei Kochlöffel Mehl gegeben, dieß mit einem Glas Wein und einem Schöpflöffel

Fleischbrühe abgerührt, und alsdann mit einem Sträußchen Majoran, einer Messerspitze Nelken und einer Zitronenschale aufgekocht. In diese Sauce legt man nun die Tauben, und kocht sie darin weich, richtet sie hernach auf eine Platte an, und gießt die abgefettete Sauce durch's Sieb darüber. — Kann man nach Belieben mit Kalbfleischklößchen, die zuvor in Fleischbrühe abgekocht wurden, in eine offene Butterpastete legen, und die Sauce dann darübergießen. Letztere wird auch öfters nicht durchgeschüttet.

762. Eingemachte Tauben mit Kräutern.

Vier junge Tauben werden gerupft, ausgenommen und gut gereinigt, dann mit kaltem gesalzenen Wasser zum Feuer gesetzt, und so lange daraufgelassen, bis sie gehörig abgeschäumt sind. Nun nimmt man sie in kaltes Wasser, und wäscht sie ab, legt sie hernach auf einen Transchirteller, und verschneidet hier jede in vier Theile. Alsdann wird vier Loth Butter zerlassen, darin zwei Kochlöffel Mehl sammt einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln und zwei Eßlöffel feingewiegter Petersilie einigemal umgeröstet, solches mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe angerührt, und hierin die Tauben nebst einem kleinen Sträußchen oder einer halben Messerspitze gepulvertem Thymian oder Majoran, einem Lorbeerblatt und Muskatnuß eine Stunde langsam gedämpft. Man richtet sie dann sammt den Kräutern in ihrer Sauce an, letztere nach Belieben mit Zitronensaft abschärfend.

763. Taubenfricassee.

Wird nach voriger Nummer bereitet, nur müssen hiezu die Tauben ganz fett und weiß sein. Sind solche weichgedämpft, so werden sie ohne Sauce auf die Platte angerichtet, nun drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser und ebensoviel zerlassener Butter verrührt, der Saft einer halben Zitrone daraugedrückt, dieß an die Sauce gegossen, und solche sammt den Kräutern über die angerichteten Tauben geschüttet. Den Rand der Platte belegt man mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 1947) oder mit Butterteigblümchen (Nr. 1945).

764. Eingemachte Tauben in Reis.

Werden ganz nach Nr. 756 bereitet, nur brauchen sie etwas weniger Zeit als die Hühner.

765. Gedämpfte Tauben.

Die gereinigten, halbirten oder geviertheilten Tauben werden in Butter gelb gebraten. Nun gebe man zu je zwei Tauben ungefähr zwei feingehackte Sardellen, eine halbe, in Scheibchen geschnittene, ausgekernte Zitrone, etwas Kapern, Muskatblüten, ein wenig Semmelbröseln, Salz und ein halbes Gläschen Wein, und lasse dieß zusammen durchkochen, unterdeß immer etwas Fleischbrühe nachgießend. Sind die Tauben dann weich, so werden sie in eine tiefe Schüssel gelegt, und die Sauce durch's Sieb darüber angerichtet.

766. Tauben in Blut.

Beim Abreißen des Kopfes fängt man das Blut in zwei Eßlöffel Essig auf, und rührt es ab. Nun werden die gut gereinigten, ausgenommenen, in vier Theile verschnittenen Tauben nebst Herz, Leber und aufgeschnittenem Magen gewaschen, mit einem Stückchen Butter, einigen Speckscheiben und zwei Eßlöffel Zwiebelscheiben in ein Kastrol gelegt, und ein Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer, zwei Lorbeerblätter, ein Stückchen von einem Selleriekopf, eine halbe gelbe Rübe und eine Petersilienwurzel beigefügt. Hierin läßt man die Tauben bedeckt gelb andünsten, und nimmt sie dann heraus. Hernach wird in dem zurückgebliebenen Saft ein Kochlöffel Mehl einigemal umgeröstet, dieß mit einem Glas Wein, etwas wenigem Zitronensaft und guter Fleischbrühe abgerührt und aufgekocht, und darin die Tauben langsam vollends weichgekocht. Man richtet sie alsdann im Kranz auf eine Platte an, rührt an die Sauce einige Eßlöffel von dem Blut und ein Stückchen Butter, läßt solche recht heiß werden (doch nicht mehr kochen, auf daß das Blut nicht gerinne), gießt sie durch's Sieb über die Tauben, und belegt den Rand der Platte mit dreieckigen, aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben. — Werden öfters mit abgeschmälzten Nudeln oder mit einem gesalzenen Nudelschmarn servirt.

Anmerkung. Einen angenehmen Geschmack gibt jedem feinen Ragout, wenn man zwei bis drei Eßlöffel Provencer- oder Olivenöl heiß macht, einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln, ebensoviel Petersilie und Körbelkraut einigemal darin aufkocht, und dieß beim Anrichten unter die Sauce rührt.

Fische.

767. Maskirter Karpfen.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird mit Salz und Pfeffer eingewürzt, mit Fischfarce (Nr. 1312), unter welche zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, gefüllt, und gut zugenäht, dann mit Ausnahme des Kopfes und Schwanzes, welche frei bleiben müssen, mit verklopftem Ei bestrichen, und in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne auf ein dünn ausgewargeltes, nach der Gestalt des Fisches geschnittenes Blatt Butterteig auf den Bauch gelegt. Alsdann werden von messerrückendick ausgewargeltem Butterteig zweifingerbreite Streifen geschnitten, diese mit einem besondern Ausstecher auf der einen Seite schuppenähnlich ausgestochen, und damit nun der Fisch, so weit er mit Ei bestrichen ist, belegt, wobei an dem Schwanz angefangen und bis an den Kopf immer ein Streifen mit dem schuppenförmigen Ende etwas über den andern, der letzte bis zu den Ohren gelegt wird. Der so belegte Fisch wird jetzt sorgfältig mit verklopftem Ei bestrichen, und dann sogleich in gutem Ofen, wie jede warme Pastete, gut durchgebacken, wobei der Teig aufspringt, und der Fisch wie mit natürlichen Schuppen daliegend aussieht. Hernach richtet man denselben mit zwei Fischschaufeln sorgfältig auf eine Platte an, und gibt ihn mit einer Senf- oder Kapernsauce (Nr. 287, 300) zu Tisch. (Siehe Abbildung.) — Kann auch statt einer Pastete gegeben werden (Karpfenpastete).

768. Blauabgesottener Karpfen.

Der Karpfen wird abgeschuppt, aufgeschnitten, ausgenommen und ausgewaschen, dann ganz oder in Stücken in eine Pfanne gelegt, und mit einem Schoppen kochendem Essig übergossen, was ihn blau färbt. Nun gießt man einen Schoppen alten Wein und so viel Wasser daran, daß der Fisch damit bedeckt ist, gibt vier Lorbeerblätter, ziemlich viel Salz, einen Kaffeelöffel ganzen Pfeffer, eine mit vier Nelken besteckte Zwiebel, eine Zitronenschale, einen halben Sellerickopf, eine gelbe Rübe und ein zusammengebundenes Sträußchen Petersilie dazu, und kocht den Karpfen zugedeckt ganz langsam eine halbe Stunde. Dann hebt man ihn mit zwei Fisch- oder Backschäufelchen behutsam auf eine Platte, belegt ihn mit

abgezupfter Petersilie (im Winter benützt man Endivien, auch das Ausgeschoß der Rüben u. drgl.), und gibt ihn gewöhnlich mit Essig und Oel und in diesem Falle zugleich von seinem Absud auf die Platte oder nebenbei dazu, oder servirt ihn mit einer geschlagenen Fischsauce (Nr. 286), auch einer pikanten Buttersauce (Nr. 282). — Will man den Fisch weniger sauer, so nimmt man nur die Hälfte Essig.

Anmerkung. In vielen Küchen hat man Fischkastrole, Fischwannen, worein der Fisch, wenn man ihn ganz kocht, gelegt wird, und mittelst deren er dann leichter anzurichten ist.

769. Blauabgesottener Karpfen mit den Schuppen.

Hiezu verwendet man nur Karpfen von sechs bis acht Pfund, auch noch größere. Diese werden nicht abgeschuppt, nur ausgenommen, und der Kopf, damit er nicht zu sehr verfetze, mit einem schmalen Streifen Leinwand überbunden. Im Uebrigen wird der Fisch wie vorhergehender behandelt und beendet, doch muß er jedenfalls ganz bleiben. Man kocht ihn dann in einer Fischwanne, und nimmt zum Uebergießen einen Theil mehr Essig, und zum Absud einen Theil mehr Wein und Wasser und ein Stückchen Butter. Hernach richtet man ihn auf eine mit Petersilie belegte Platte an, und servirt ihn, nachdem der Leinwandstreifen abgenommen, mit Essig und Oel, oder mit der Sauce Nr. 286 oder 282. — Solch ein großer Fisch nimmt sich schön aus, wenn er auf ein mit einer Serviette überspanntes Brettchen angerichtet, letzteres dann über eine Platte gelegt, und das Ganze mit Petersilie garnirt wird.

Anmerkung. Der Schleim der Fische trägt sehr viel dazu bei, sie blau zu machen. Daher muß man den Karpfen auf einem mit Wasser genäßten Brett ausnehmen, und beim Auswaschen sorgfältig darauf achten, daß man ihn von oben nicht zu viel berühre; man kann ihn zu dem Ende auch nur mit einem reinen Tuch auswischen.

770. Blauabgesottener Karpfen auf gewöhnliche Art.

Bereitet man ganz nach Nr. 768, nur verwendet man, statt dem Wein, Essig dazu, und es werden zugleich mehrere verschnittene Zwiebeln mitgesotten, welche man beim Anrichten über den Fisch gibt. Man servirt denselben mit einer pikanten Sauce, oder mit Essig und Oel.

771. Karpfen mit Meerrettig.

Ein fetter Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und blau abgesotten ganz nach Nr. 768, nur mit dem Unter-

schied, daß man ein Stückchen Butter zum Absud nimmt und dafür die Zitrone wegläßt. Alsdann wird gewaschener roher Meerrettig mit einem Messer fein geschabt, und dergestalt über den heiß angerichteten Fisch gelegt, daß er mit Ausnahme des Kopfes und des Schwanzes ganz damit bedeckt ist. Die Platte belegt man mit Petersilie, und gibt etwas von dem Absud extra dazu.

772. Karpfen mit Fricasseesauce.

Ein größerer Karpfen wird ganz, der kleinere in Stücke geschnitten nach Nr. 768 blau abgesotten, dann auf eine Platte angerichtet, und mit einer etwas dicken Fricasseesauce (Nr. 277) oder einer fricassirten Sardellensauce (Nr. 295) derart überzogen, daß Kopf und Schwanz rein bleiben, der übrige Fisch aber dicht damit bedeckt ist.

773. Abgeschmälzter Karpfen.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen ist, kocht man ihn, entweder ganz oder in Stücke verschnitten, in Salzwasser nebst einer mit Nelken gespickten Zwiebel und einem zusammengebundenen Sträußchen Petersilie langsam ungefähr eine halbe Stunde. Nun werden zwei bis drei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und ebensoviel frische, feingeschnittene Petersilie in sechs Loth Butter weichgedämpft, nach Belieben etwas Zitronensaft darangedrückt, eine Messerspitze Salz und ebensoviel Pfeffer dareingerührt, und dieß über den angerichteten Fisch gegossen. Er kann dann ohne alles Weitere, aber auch mit roh abgeschälten, in Salzwasser mit einem kleinen Stückchen Butter weichgekochten Kartoffelschnitzen aufgetragen werden.

774. Schwarzer Karpfen.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird in Stücke geschnitten, diese in einer eisernen Pfanne nebst ziemlich viel Salz, ganzem Pfeffer, zwei bis drei Lorbeerblättern, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einer halben geputzten Sellerie und gelben Rübe, Lauch, einem Sträußchen zusammengebundener Petersilie, einem halben Schoppen gutem Essig und so viel Wasser, daß der Fisch ganz damit überdeckt ist, langsam weichgekocht, und dann warmgestellt. Nun werden zwei große Kochlöffel Mehl in heißem Schmalz gelbbraun geröstet, solches mit einem Glas altem Wein und dem Fischabsud zur gehörigen Dicke abgerührt und aufgekocht, und sodann nebst acht bis zwölf verklopften Nußkernen in die eiserne Pfanne gebracht, wo man die Sauce eine halbe bis drei-

viertel Stunde langsam kochen läßt. Nach dieser Zeit wird das Fett abgenommen, die Sauce durch's Sieb über den angerichteten Fisch gegossen, dieser mit feingeschnittener Zitronenschale bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. — Durch die Nußkerne und das Kochen in der eisernen Pfanne wird die Sauce schwarz, daher darf keines von Beiden übersehen werden. Wäre sie jedoch nicht schwarz genug, so wird mit gebranntem Zucker (Nr. 1927) nachgeholfen, oder es wird der Fisch nach dem Abschlagen am Bauch gegen den Schwanz hin aufgestochen, und das Blut in einem Geschirr, worin etwas Essig ist, aufgefangen, um es dann vor dem Anrichten unter die Sauce zu rühren. — Hiezu gibt man gewöhnlich abgeschmälzte Nudeln (Nr. 532).

775. Schwarzer Karpfen auf gewöhnliche Art.

Wenn der Karpfen abgeschlagen ist, sticht man ihn wie oben beschrieben, und fängt in gleicher Weise sein Blut auf. Dann wird er geschuppt, ausgenommen und mit wenigem Essig ausgewaschen, den man hernach zu jenem Essig bringt, worin das Blut aufgefangen wurde. Nun zertheile man den Fisch in Stücke, bestreue diese mit Salz, und lasse sie einige Zeit liegen, röste dann in der eisernen Pfanne, worin der Fisch gekocht wird, zwei gute Kochlöffel Mehl in heißem Schmalz schön braun, rühre es mit Fleischbrühe oder an Fasttagen mit Fastenbrühe oder Wasser an, gebe zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, etwas Pfeffer, eine Messerspitze gestoßene Nelken und einen halben Schoppen Essig dazu, und nachdem dieses zusammen einigemal aufgekocht, lege man den hergerichteten Fisch darein, und koche ihn, bedeckt, langsam noch eine gute halbe Stunde. Alsdann wird er auf eine Platte angerichtet, an die Sauce das Blut gegeben und damit untereinandergerührt, und diese nun durch's Sieb über den angerichteten Fisch gegossen. — Die Sauce soll glänzend schwarz aussehen, und so dick sein, daß sie dicklich über den Fisch läuft.

776. Karpfen auf böhmische Art.

Der drei bis vier Pfund schwere Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und in beliebige Stücke geschnitten. Hernach wird in einem Stückchen Butter oder Schmalz zwei Kochlöffel Mehl dunkelbraun geröstet, dieß mit einer Maß starkem Bier und einem Schoppen Weinessig abgerührt, und mit

einer mit vier Nelken besteckten Zwiebel, einigen Petersilienwurzeln, einer halben verschnittenen Sellerie, einer halben gelben Rübe, sechs Loth geriebenem Lebzelten, drei bis vier Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, der Schale einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem Stückchen Zimmt zusammen einigemal aufgekocht, worauf die Fischstücke dareingelegt und bedeckt während einer halben Stunde fertiggekocht, sodann Stück für Stück in eine tiefe Platte herausgehoben und warmgestellt werden. Nun läßt man die Sauce noch zur gehörigen Saucendicke einkochen, fettet sie dann ab, drückt den Saft einer ganzen Zitrone daran, und gießt sie durch's Sieb über den Fisch. — Sehr schön sieht dieses Gericht, wenn man, nachdem der Fisch angerichtet ist, gebackene Zwiebelchen (Nr. 467) darüberstreut, hierauf Krebsschweifchen setzt, und die Platte dann mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 1947) belegt.

777. Karpfen auf jüdische Art.

Anderthalb Schoppen Essig und drei Schoppen Wasser, zwei verschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, eine Messerspitze Nelken, ebensoviel Pfeffer, eine Zitronenschale und zwei Eßlöffel Salz wird zusammen eine Viertelstunde abgekocht, dann durch's Sieb gegossen. Das Durchgegossene bringt man hernach in ein Kastrol oder eine Pfanne, legt drei Pfund nach voriger Nummer hergerichteten, in Stücke geschnittenen Karpfen nebst einem Viertelpfund geriebenem Lebzelten und zehn bis zwölf Loth Zucker darein, und kocht nun das Ganze zugedeckt langsam eine gute halbe Stunde, während welcher Zeit der Fisch weich und die Sauce glänzend dicklich und von pikantem, süßlichem Geschmack sein wird. Alsdann richtet man den Fisch auf eine tiefe Platte an, und gießt die Sauce durch's Sieb darüber. — Gewöhnlich legt man Butterteigblümchen (Nr. 1945) oder einen Kranz von Butterteig (Nr. 1947) um die Schüssel.

778. Gebratener Karpfen in Senfsauce.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Karpfen wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in eine Bratpfanne auf den Bauch gelegt, dann zwei bis drei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, zwei Eßlöffel geriebenes Weißbrod, geriebene Muskatnuß, ein Glas alter Wein, ein Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser, ein Viertelpfund frische Butter, Zitronenschale und zwei Eßlöffel Senf dazugegeben, und der Fisch im

Ofen, unter öfterem Begießen mit zerlassener Butter, eine halbe Stunde gebraten. Ist er fertig, so wird er mit zwei Fischschäufelchen auf die Platte angerichtet, die Sauce mit starker Fleischbrühe verdünnt, und solche, nachdem der Saft einer halben Zitrone darangedrückt, heiß durch's Sieb unter den Fisch gegeben.

779. Gebratener Karpfen mit Kräutern.

Nachdem der Karpfen hergerichtet, wird er in Stücke verschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und in eine Bratpfanne gelegt, zwei Eßlöffel verschnittene Zwiebeln, ebensoviel feingeschnittene Petersilie, ein Eßlöffel feingeschnittener Estragon, ein wenig feinverwiegte Zitronenschale und ein Stück Butter dazugegeben, und der Fisch im Ofen, unter Begießen von einigen Eßlöffeln Wasser oder Fleischbrühe, eine halbe Stunde gebraten. Ist er durchaus weich (was man erkennt, wenn man mit einer Gabel in den Rücken sticht: es muß dieselbe dann ganz leicht eingehen), so wird er sammt Saft und Kräutern angerichtet, und mit gebratenen Kartöffelchen servirt.

780. Gedämpfter Karpfen.

Wenn der Karpfen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen ist, wird er in Stücke geschnitten, und diese mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in einer Pfanne ein Stück Butter zerlassen, und der Fisch nebst zwei Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln dareingelegt, zugedeckt, und im Ofen oder auf dem Herd ein wenig abgebraten. Nun wird er mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, und mit Zitronenschale, Petersilie, Nelken, dem Saft einer halben Zitrone, einem Gläschen altem Wein, einer halben Messerspitze Safran, zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und ein wenig Muskatnuß langsam weichgedämpft, während dieser Zeit einigemal mit seiner Sauce übergossen, dann mit einem Fischschäufelchen auf die Platte herausgehoben, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen.

781. Gebackener Karpfen.

Der wie voriger hergerichtete Karpfen wird in beliebige Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinandergelegt. Alsdann wird er in einer Mischung von Mehl und Semmelbröseln umgekehrt, aus heißem Schmalz schön gelb und rösch gebacken, nun auf die Platte angerichtet, mit einer Handvoll gebackener Petersilie (Nr. 2014) bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. — Schöner sieht der Fisch und besser ist er, wenn er nach dem Einwürzen in Mehl umgekehrt, dann in verklopfte

Eier getaucht und mit Semmelbröseln bestreut, und hernach erst aus heißem Schmalz gelb gebacken wird.

782. Gebackener Karpfen auf andere Art.

Ist der Karpfen nach Nr. 780 hergerichtet, so schneidet man ihn in Stücke, bestreut solche mit Salz und Pfeffer, und läßt sie eine Stunde ruhen. Inzwischen wird aus einem halben Pfund Mehl ein Backteig von Wasser (Nr. 1326) oder ein solcher mit Hefe (Nr. 1327) bereitet, darein die Fischstückchen getaucht, und diese schön gelb und rösch aus heißem Schmalz gebacken. Nachdem der Fisch dann angerichtet, überstreut man ihn wie vorigen mit gebackener Petersilie.

Anmerkung. Beim Backen der Fische ist sehr zu beachten, daß das Schmalz gehörig heiß ist: wenn es anfängt zu rauchen, dann ist es Zeit, den Fisch einzulegen. Ist es nicht heiß genug, so werden die Fische nicht rösch; ist es aber zu heiß, so werden sie von außen braun, ehe sie von innen fertig sind. Sind es große Stücke, so macht man vor dem Backen schiefe Einschnitte auf der obern Seite.

783. Rogen oder Beuschel vom Karpfen.

Der Rogen wird nur vom Karpfen behalten. Gibt man letzteren mit einer Sauce, so wird der Rogen in Salzwasser mit etwas Essig eine Viertelstunde abgesotten, und zum Fisch gelegt; im andern Fall wird er in Butter und feingeschnittenen Zwiebeln eine Viertelstunde geröstet, kurz vor dem Anrichten dann etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft darangethan, und derselbe, nachdem er noch einigemal umgeröstet wurde, mit gebähten Semmelscheiben und Zitronenschnitzen zu Tisch gegeben.

784. Blauabgesottener Hecht.

Der Hecht wird ganz nach Nr. 768 blau abgesotten, wenn er auf die Platte angerichtet ist, mit Petersilie bekränzt, und mit Essig und Oel oder mit einer Kapernsauce (Nr. 300) zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Bei allen Hechten ist es gut, wenn sie, nachdem sie getödtet sind, einen Tag, oder falls dieß die Witterung nicht erlaubt, wenigstens einige Stunden abliegen, indem ihr Fleisch viel härter ist, als das der andern Fische. Sie brauchen beim Kochen auch etwas länger zum Garwerden. Ein Zeichen des Fertigseins ist, wenn der Boden der Pfanne sich kalt anfühlt.

785. Hecht in Buttersauce.

Der drei bis vier Pfund schwere Hecht ist hiezu der beste. Er wird geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen, dann in beliebig große Stücke geschnitten oder auch ganz gelassen, in einem Kastrol

mit Salz, Pfeffer, einer mit vier Nelken gespickten Zwiebel, vier Lorbeerblättern, einem Glas Essig, einem Sträußchen Estragon und ebensoviel Petersilie auf's Feuer gesetzt, und so viel Wasser darangegossen, daß der Fisch damit bedeckt ist. So läßt man ihn langsam eine halbe Stunde kochen. Unterdeß wird eine Buttersauce (Nr. 282) bereitet, und mit Zitronensaft gesäuert, der Fisch nun auf eine tiefe Platte angerichtet, und die Sauce darübergegossen. — Hiezu gibt man gewöhnlich kleine Backereien von Butterteig.

786. Eingemachter Hecht mit grüner Sauce.

Eine kleine Handvoll Petersilie, ebensoviel Spinat, etwas Körbelkraut und einige feine Zwiebelrohre werden in Salzwasser etlichemal schnell überkocht, dann herausgenommen, durch kaltes Wasser gezogen, fest ausgedrückt und fein gewiegt. Nun wird ein Hecht geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, in Stücke geschnitten, und diese in ein Kastrol gebracht nebst einem guten Stück Butter, Salz, wenigem Pfeffer, den gewiegten Kräutern, zwei Eßlöffel Kapern, zwei Zwiebeln und Zitronenschale. Hernach stäubt man zwei Eßlöffel Mehl darüber, füllt mit einem Glas altem Wein und etwas Fleischbrühe auf, und dünstet den Fisch bedeckt so lange, bis er durchaus weich und fertig ist, was ungefähr eine halbe bis dreiviertel Stunde Zeit erfordert, wo dann der Saft einer halben Zitrone darangedrückt und der Fisch sammt seiner Sauce sogleich angerichtet wird, weil letztere sonst ihre schöne grüne Farbe verlieren würde. — An Fasttagen wird, statt der Fleischbrühe, Fastenbrühe oder Wasser verwendet.

787. Abgeschmälzter Hecht.

Der Hecht wird gleich dem abgeschmälzten Karpfen (Nr. 773) abgekocht. Wenn er auf die Platte angerichtet ist, wird ein Kranz von roh abgeschälten, in Salzwasser mit wenigem Butter weichgekochten Kartoffelschnitzen oder rundgedrehten Kartoffeln darumgelegt, unterdeß ein Viertelpfund Butter zerlassen, zwei Eßlöffel Zwiebeln und ebensoviel Petersilie darin abgedämpft, eine Messerspitze Salz und etwas Pfeffer dareingerührt, und das Ganze damit dann übergossen.

788. Gebackener Hecht.

Wird ganz nach Nr. 781 und 782 behandelt.

789. Gebackener Hecht gedünstet.

Hiezu verwendet man nur kleinere Hechte von anderthalb Pfund, welche man ausnimmt, wäscht und über den Rücken ab-

häutet, d. h.: man setzt ein naßgemachtes, scharfes, dünnes Messer beim Schwanz an, und fährt damit unter leichtem Druck gegen den Kopf, wodurch die schuppige Haut in Bändern abgeschnitten wird, und der Fisch weiß und rein daliegt. Nun schneidet man fein länglich zu gleichen Theilen Speck und Sardellen, spickt damit den abrasirten Fisch mittelst einer Spicknadel schön gleich, und würzt ihn mit Salz und Pfeffer ein, worauf man ihn aufdressirt (Nr. 1963), und eine Stunde stehen läßt. Nach dieser Zeit wird Schmalz heiß gemacht, der Fisch nun von allen Seiten mit einer Mischung von Mehl und Semmelbröseln bestreut, in heißem Schmalz gelb gebacken, dann behutsam umgewendet und auch von der andern Seite gelb gebacken, und hernach mit zwei Fischschäufelchen aus dem Schmalz in folgende bereits hergerichtete Sauce gehoben: In einem Stück zerlassener Butter werden zwei Kochlöffel Mehl und zwei Eßlöffel Semmelbröseln gelb geröstet, und darin ein Eßlöffel Zwiebeln und ebensoviel Petersilie abgedämpft, dann ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte, eine Zitronenscheibe, eine Messerspitze Pfeffer und zwei bis drei Schöpflöffel gute Fleischbrühe oder an Fasttagen Wasser oder Fastenbrühe dareingegeben, und dieß zusammen eine halbe Stunde durchgekocht, hernach wird es durch's Sieb getrieben, wieder auf's Feuer gesetzt, und ein halber Eßlöffel Senf und ein Eßlöffel Kapern dazugethan. Hierin dämpft man nun den Fisch zugedeckt eine Viertelstunde langsam im Ofen oder auf dem Herd, hebt ihn dann sorgfältig auf die Platte heraus, und richtet die Sauce darüber an. — Kann auch in Stücke geschnitten werden; die Zubereitungsart bleibt hiebei dieselbe.

790. Gedünsteter Hecht mit Wurzeln.

Ein zwei- bis dreipfündiger Hecht wird geschuppt, behutsam aufgeschnitten, damit die Galle nicht verletzt wird, die Ohren ausgeschnitten, und der Fisch dann sauber ausgewaschen, abgetrocknet, und von innen und außen etwas gesalzen. Nun legt man denselben sammt Petersilienwurzeln, Porree, Selleriewurzel, gelber Rübe, zwei Loth verschnittenem Speck, einer verschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer Zitronenschale und einem Stück Butter in das Kastrol, deckt dieses zu, und dämpft ihn im Ofen oder auf dem Herd eine gute Viertelstunde. Alsdann wird er mit der Sauce begossen, und nachdem zwei Eßlöffel Semmelbröseln, ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe oder Wasser dazugegeben, dünstet man ihn langsam noch dreiviertel bis eine Stunde. Nun

drückt man den Saft einer halben Zitrone darüber, dann wird er mit einer Fischschaufel auf eine warme Platte angerichtet, und die Sauce durch's Sieb darübergegossen.

791. Gebratener Hecht gespickt.

Wird nach Nr. 789 hergerichtet und abrasirt, und über den Rücken mit fein länglich geschnittenem Speck und ebenso geschnittenen Sardellen abwechslungsweise gespickt, nun aufdressirt (Nr. 1963), nebst einigen verschnittenen Zwiebeln in eine butterbestrichene Bratpfanne gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit zerlassener Butter und einem Schöpflöffel Fleischbrühe übergossen, und in heißem Ofen unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce eine halbe Stunde langsam gebraten. Den fertigen Hecht richtet man dann auf eine Platte an, legt kranzförmig rundgedrehte, ganz leicht gebratene Kartöffelchen darum, und gibt ihn mit einer Sardellensauce (Nr. 294) zu Tisch. (Mit Abbildung.)

792. Gebratener Hecht mit saurem Rahm.

Der geschuppte, ausgenommene und ausgewaschene Hecht wird in beliebig große Stücke geschnitten, diese in ein flaches Kastrol oder eine Bratpfanne gelegt, mit Salz, Pfeffer, einigen Zwiebelscheiben und einem Lorbeerblatt gewürzt, wenn es ein dreipfündiger Hecht ist, mit acht Loth zerlassener Butter und einem Schoppen saurem Rahm begossen, und hernach in heißem Ofen eine halbe Stunde langsam gebraten, unter welcher Zeit man den Fisch öfters mit seiner eigenen Sauce begießt. Ist er dann auf die Platte angerichtet, so wird die mit etwas Zitronensaft abgeschärfte, mit weniger Fleischbrühe oder Wasser verdünnte Sauce daruntergegossen, nachdem Lorbeerblatt und Zwiebelscheiben aus derselben herausgenommen. Nach Belieben kann er kurz vor dem Anrichten mit zwei Eßlöffel geriebenem Parmesankäs bestreut werden. — Man gibt hiezu jede Art zubereiteter Kartoffeln ohne Sauce, namentlich die aus dem Schmalz gebackenen.

Anmerkung. Die Leber der Hechte wird immer mit dem Hecht abgekocht, oder wenn man denselben bratet, mitgebraten, und alsdann mit Zitronensaft beträufelt angerichtet.

793. Geblätterter Hecht in einer Butterpastete.

Vom Tisch übriggebliebener Hecht wird in kleine Stücke getheilt und sorgfältig ausgegrätet, dann mit einem Stückchen Butter behutsam durchwärmt, mit einer Buttersauce (Nr. 282) hinreichend begossen, untereinandergemengt, mit Zitronensaft, Salz, weißem

Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und in eine offene Butterpastete (Nr. 593) angerichtet.

794. Blauabgesottene Forellen.

Eine Hauptbedingung bei den Forellen ist, daß sie noch lebend in die Küche kommen. Sobald sie getödtet sind, bringt man sie auf ein stark genäßtes Brett, damit der Schleim nicht abgewischt werde, wo man sie dann ausnimmt, sorgfältig auswäscht, nnd aufdressirt (Nr. 1963). Nun werden sie in ein Kastrol gelegt, mit einem Schoppen kochendem Weinessig übergossen, was sie sogleich blau färbt, und hernach auf dieselbe Weise blau abgesotten, wie es bei dem Karpfen (Nr. 768) beschrieben ist. Sind sie fertig gekocht, was in einer guten Viertelstunde der Fall ist, so richtet man sie behutsam auf eine Platte an, worüber zuvor eine über den Rand bauschig abwärts gebogene Serviette gedeckt werden kann, garnirt sie mit Petersilienlaub, und gibt sie mit einer Buttersauce (Nr. 282), oder geschlagenen Fischsauce (Nr. 286), oder mit Essig und Oel. — Sehr hübsch sehen die Forellen, wenn sie nach dem Anrichten mit in feine Blättchen geschnittenen Krebsschweifchen belegt, oder in deren Ermangelung mit feingehackten rothen Rüben besprengt und verziert werden, was aber nur anwendbar ist, wenn man sie mit Essig und Oel gibt.

Anmerkung. Forellen dürfen nie in den kochenden Sud gebracht werden, da sie sonst augenblicklich aufspringen.

795. Blauabgesottene Forellen in Fricasseesauce.

Es wird eine Fricasseesauce (Nr. 277) bereitet, und solche, mit einem weitern Eßlöffel Zitronensaft abgeschärft, auf die Platte angerichtet, die wie vorige blauabgesottenen Forellen dann dareingelegt, mit einem Eßlöffel Kapern überstreut, mit in feine Blättchen geschnittenen Krebsschweifchen belegt, und die ganze Platte mit einem Kranz von Butterteig (Nr. 1947) eingefaßt.

796. In Salzwasser abgekochte Forellen mit Kartoffeln.

Die reingeputzten, aufdressirten Forellen werden in Salzwasser mit zwei verschnittenen Zwiebeln und etwas Petersilie eine kleine Viertelstunde abgekocht, dann auf eine Platte angerichtet, hier mit rundgedrehten, in Salzwasser weichgekochten Kartoffeln umlegt, mit zerlassener Butter übergossen und sofort zu Tisch gegeben. — Man kann auch hartgekochtes Eigelb feingehackt über die heiß angerichteten Forellen streuen, und darüber dann zerlassene Butter geben.

797. Gebackene Forellen.

Wenn die Forellen hergerichtet und zum Backen dressirt

(Nr. 1964) sind, werden sie gleich dem Karpfen Nr. 781 oder Nr. 782 zubereitet und beendet.

798. Gebratene Forellen gespickt.

Bereitet man nach Nr. 791, und gibt sie mit einer Kapern- oder Paradiesäpfelsauce (Nr. 300, 305) zu Tisch.

799. Blauabgesottener Salm.

Die Zubereitung ist wie bei dem Karpfen Nr. 768, nur wird immer starker rother Wein und zwar ein Theil mehr genommen. Warm servirt man diesen Salm mit einer Buttersauce (Nr. 282), kalt aber mit Essig und Oel.

800. Salm mit Kartoffeln.

Hiezu verwendet man immer einen kleinen Salm. Dieser wird leicht abgeschuppt, ausgenommen, dressirt (Nr. 1963) und wie voriger abgesotten, und zu gleicher Zeit roh abgeschälte, rundgedrehte Kartoffeln in Salzwasser und einem Stückchen Butter weichgekocht. Dann richtet man den Fisch auf die Platte und die Kartoffeln in die Mitte gehäuft an, und gibt ein Viertelpfund zerlassene, mit etwas Salz und ein klein wenig Zitronensaft einmal aufgekochte Butter extra dazu.

801. Gebratener Salm.

Nachdem der Salm rein geputzt ist, schneidet man denselben in zweifingerbreite Stückchen, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, und legt sie eine Stunde übereinander. Nun wird der Fisch von beiden Seiten mittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter, worunter etwas Zitronensaft gedrückt ist, bestrichen, und auf einem mit Butter oder Oel beschmierten Rost auf guter Glut unter öfterem Bestreichen mit zerlassener Butter gebraten, wo man ihn sodann auf eine warme Platte anrichtet, und mit verschnittenen Zitronen oder mit einer Kapernsauce (Nr. 300) servirt.

802. Blauabgesottener Lachs.

803. Lachs mit Kartoffeln.

804. Gebratener Lachs.

Diese drei Gerichte werden ganz wie jene gleichen Namens vom Salm (Nr. 799—801) zubereitet.

805. Gebratene Rothfische.

Bereitet man ganz wie den gebratenen Salm (Nr. 801.)

806. Blauabgesottener Aal.

Um den Aal zu tödten, wird er mit einem Tuch beim Kopf genommen, und mehreremal mit dem Rücken auf den Tisch aufgeschlagen, oder es wird ihm ein Nagel durch den Kopf gedrückt, und dieser alsdann auf ein Brett befestigt. Nun wird mit einem scharfen Messer die Haut ringsum am Kopfe leicht abgelöst, und der Aal ein wenig mit Salz bestreut, damit man ihn besser halten kann; ist die Haut fingerbreit überbogen, so wird sie mit dem Tuch gefaßt und mit starkem Zug über den Aal herabgezogen, worauf derselbe wie jeder andere Fisch aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen, und in dreifingerbreite Stückchen geschnitten, im Uebrigen ganz nach Nr. 768 behandelt wird. Man richtet ihn nun auf eine mit einer Serviette belegte Platte gehäuft an, garnirt ihn mit gebackener Petersilie (Nr. 2014), und gibt ihn mit Essig und Oel oder mit einer Buttersauce (Nr. 282) zu Tisch.

807. Aal in Fricasseesauce.

Man koche den wie vorigen hergerichteten und in Stückchen geschnittenen Aal in der Einmachsauce Nr. 276 langsam weich, was eine halbe bis dreiviertel Stunde Zeit erfordert, und richte ihn ohne Sauce auf eine Platte an, verklopfe nun drei Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, ebensoviel Zitronensaft und zwei Eßlöffel zerlassener Butter, rühre dieß in die Sauce, und gieße letztere, ohne sie mehr kochen zu lassen, durch ein Sieb über den Fisch.

808. Aal auf dem Rost gebraten.

Ein nach Nr. 806 abgestreifter, ausgenommener Aal wird in dreifingerbreite Stückchen geschnitten, solche mit Salz und Pfeffer bestreut, und eine Stunde übereinandergelegt. Nun macht man von Holz feine Spießchen, steckt an jedes drei bis vier Aalstückchen, und zwischen diese je von der einen Seite ein Salbeiblatt, von der andern ein Lorbeerblatt. Sind alle Stückchen so hergerichtet, so werden sie auf einen mit Speck bestrichenen Rost gelegt, dieser auf Glut gestellt, die Stückchen von beiden Seiten eine halbe Stunde schön gelb gebraten, und während dem Braten mit geriebenen Semmelbröseln bestreut. Nun streift man sie von den Spießchen ab, richtet sie auf eine warme, am Rand mit Zitronenschnitzen belegte Platte an, und trägt sie sogleich auf. — Der Aal kann auch, jedes Stückchen für sich, in butterbestrichenes Papier gebunden, und so auf dem Rost, unter öfterem Umkehren, gebraten

werden; wenn das Papier abgenommen und er auf die Platte gelegt ist, wird er dann mit einer Paradiesäpfelsauce (Nr. 305) oder auch mit Zitronenscheiben zu Tisch gegeben.

809. Aal am Spieß gebraten.

Der Aal wird wie obiger vorbereitet, auch ebenso an Spießchen gesteckt, letztere dann an den größern Spieß gebunden, und der Fisch während dem Braten mit Brodbröseln bestreut. Den Plattenrand belegt man gleichfalls mit Zitronenscheiben.

810. Aal in der Pfanne gebraten.

Der nach Nr. 806 hergerichtete Aal wird in dreifingerbreite Stückchen verschnitten, und unterdeß eine verriebene Zehe Knoblauch mit einem halben Schöpflöffel Wasser aufgekocht und durchgeschüttet wenn dieß Knoblauchwasser erkaltet ist, die Aalstückchen dann dareingetaucht, solche hernach mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und eine Stunde stehen gelassen. Von Weißbrod (Semmel) werden nun runde Scheiben geschnitten, die Aalstückchen je auf einer Seite mit einem Salbeiblättchen, auf der andern mit einer Brodschnitte belegt, und alle drei Theile immer mit Bindfaden zusammengebunden. Alsdann wird ein gutes Stück Schmalz in ein flaches, weites Kastrol gethan, die Aalstückchen darin auf nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten langsam fertig und gelb gebraten, hernach aufgebunden, sammt dem Brod auf die Platte angerichtet, und mit verschnittenen Zitronen und einem Stückchen Kräuterbutter (Nr. 269, 270) zu Tisch gegeben. — Kann ebensogut auch in einer Bratpfanne im Ofen gebraten werden.

811. Aalraupe.

Ist in allen Zubereitungsarten ganz dem Aal gleich.

812. Wels. Weller.

Wird nach Nr. 806 blau abgesotten, nur nimmt man zu dem Absud etwas Knoblauch, und gibt den Fisch, wenn er nicht schwerer als sechs Pfund ist, immer ganz mit Essig und Oel auf den Tisch. Auch kann man ihn vor dem Auftragen mit geschabtem Meerrettig überlegen, oder es können Kartoffeln wie bei Nr. 800 nebst zerlassener Butter dazugegeben werden.

813. Blauabgesottener Rheinlanke.

Die Zubereitung geschieht nach Nr. 799. Soll der Fisch ganz auf den Tisch, so wird er in einer Fischwanne gekocht, dann

auf ein mit einer Serviette umwundenes Brettchen angerichtet, dieses auf eine Platte gestellt, der Fisch mit Petersilie bekränzt, und mit Essig und Oel oder einer Buttersauce (Nr. 282) servirt.

814. Rheinlanke mit Kartoffeln.

815. Gebratener Rheinlanke.

Diese beiden unterliegen ganz derselben Behandlung wie die Salme gleichen Namens (Nr. 800, 801).

816. Drüschen blau abgesotten.

Werden wie die Forellen Nr. 794 bereitet, nur nicht dressirt, weil sie sich beim Kochen von selbst krümmen.

817. Gebackene Drüschen.

Die Drüschen werden ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingewürzt, in den Leib ein halbes Salbeiblatt gelegt, und sodann beendet wie die gebackenen Karpfen (Nr. 781, 782).

818. Blauabgesottene Schleien.

819. Abgeschmälzte Schleien.

820. Gebackene Schleien.

Nachdem die Schleien getödtet sind, werden sie abgewaschen, dann ausgenommen, ausgewaschen, und ganz oder in Stückchen verschnitten wie die Karpfen gleichen Namens (Nr. 768, 773, 781, 782) beendet.

821. Gangfische.

Die Gangfische werden geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und so eine halbe Stunde liegen gelassen, alsdann auf einen mit Speck bestrichenen heißgemachten Rost gelegt, auf Kohlen gestellt, und auf beiden Seiten schnell leicht gelb gebraten, doch so, daß sie nicht ausgetrocknet sind.

822. Gebratene Renken.

Die Renken sind etwas größer als die Gangfische. Sie werden geputzt, ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, ein Lorbeerblatt in ihren Bauch gelegt, auf einem mit Speck bestrichenen Rost auf beiden Seiten gelb gebraten, und mit Essig und Oel, oder auch mit zerlassener Butter, womit etwas Zitronensaft vermengt wurde, servirt.

823. Blaufellchen.

Werden gebraten wie die Gangfische (Nr. 821), nur macht man vor dem Einsalzen einige kleine Einschnitte über den Rücken, und während dem Braten bestreicht man die Fische, mittelst eines kleinen Pinsels, mit zerlassener Butter, die mit etwas Zitronensaft vermischt ist. Wer den Geschmack der Salbei liebt, kann ein Blatt davon in den Bauch der Fische legen. Man gibt sie mit Essig und Oel. — Kann man auch in der Pfanne braten. Nachdem sie eingewürzt und eine halbe Stunde übereinandergelegen, werden sie in Mehl umgekehrt, in einer flachen Pfanne in heißem Schmalz von beiden Seiten gelb- und durchgebraten, dann angerichtet und warmgestellt. Das zurückgebliebene Fett wird aus der Pfanne geschüttet, in dieselbe hernach ein Stückchen Butter, zwei Eßlöffel Essig, ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben und drei bis vier Eßlöffel Wasser gegeben, dieß zusammen einigemal aufgekocht, die Sauce nun durch's Sieb gegossen, und nebst Zitronenschnitzen und nach Belieben Kräuterbutter mit den Fischen servirt.

824. Blaufellchen auf andere Art.

Nachdem die Fische geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen, werden sie mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und eine Stunde liegen gelassen, dann ein Lorbeer- oder noch besser ein Salbeiblatt in ihren Bauch gelegt, und sie in Mehl umgekehrt. Unterdeß wird in einer Pfanne ein Stück Butter zerlassen, zwei verschnittene Zwiebeln nebst den Fischen dareingegeben, diese von beiden Seiten langsam gelb darin gebraten, während dem Braten einigemal mit Zitronensaft beträufelt, und hernach sammt den Zwiebeln und der Butter auf eine warme Platte angerichtet.

825. Abgeschmälzte Bärschlinge (Krätzerlinge) mit Kartoffeln.

Da die Schuppen hart anliegen, schuppt man die Bärschlinge gewöhnlich mit Hülfe eines Reibeisens ab, oder legt sie in laues Wasser, in welchem eine Handvoll Salz ist, wo die Schuppen dann leichter abgehen. Dabei müssen jedenfalls zuerst die Flossen mit einem guten Messer abgeschnitten werden. Nun nimmt und wäscht man die Bärschlinge aus, und läßt sie, wenn es die Zeit erlaubt, einen halben Tag abliegen, weil ihr Fleisch hart ist. Sie können ganz gelassen oder in Stücke geschnitten werden, im Uebrigen bereitet man sie wie die abgeschmälzten Karpfen (Nr. 773). Wenn die Fische angerichtet sind, wird ein Kranz von roh abgeschälten, rundgedrehten, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abge-

kochten Kartoffeln herumgelegt, unterdeß ein Stückchen Butter zerlassen, ein Eßlöffel Zwiebeln und ebensoviel Petersilie weich darin gedämpft, etwas Salz und Pfeffer daruntergerührt, und dieß über Fisch und Kartoffeln gegossen.

826. Gebackene Bärschlinge.

Wenn die Bärschlinge wie vorige hergerichtet sind, werden über den Rücken Einschnitte gemacht, die Fische nun mit Salz und Pfeffer bestreut und wie vorige liegen gelassen, und sodann gleich den gebackenen Karpfen (Nr. 781, 782) bereitet.

827. Gebratene Aeschen.

Nachdem die Fische abgeschuppt, ausgenommen und ausgewaschen sind, schneidet man sie in beliebige Stückchen, bestreut diese mit Salz und Pfeffer, läßt sie eine Stunde liegen, trocknet sie mit einem Tuche ab, und bratet sie auf dem bestrichenen Rost oder in der Pfanne, in ersterm Fall unter fortwährendem Beträufeln mit Butter, welche mit etwas Zitronensaft vermengt ist, in letzterm Fall in einem Stückchen Butter oder in gutem heißem Schmalz. Servirt werden sie dann mit verschnittenen Zitronen und, nach Belieben, mit einem Stückchen Kräuterbutter (Nr. 269, 270).

828. Barbe in saurer Sauce.

Die Barbe wird rein geputzt, in Stückchen geschnitten, und diese mit etwas Salz bestreut. Nun bereitet man folgende Sauce: Drei Kochlöffel Mehl wird in einem Stückchen Fett gelbbraun geröstet, dann ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dareingethan und so lange damit geröstet, bis die Zwiebeln gelb geworden, dieß nun mit Fleischbrühe, an Fasttagen mit Wasser, in beiden Fällen aber mit einem Glas Essig zur gehörigen Dicke abgerührt, und Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale und einige Nelken dareingethan. In dieser Sauce wird hernach der Fisch eine halbe Stunde langsam gekocht, wo er weich sein wird. Man richtet ihn nun an, und gießt die Sauce darunter.

829. Barbe auf andere Art.

Die wie vorige hergerichtete und verschnittene Barbe wird in Salzwasser ungefähr eine Viertelstunde gekocht, und dann auf die Platte angerichtet. Unterdeß dünstet man in einem Stückchen Butter zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln weich, gießt einen halben Schoppen guten Essig daran, fügt ein wenig Salz und Pfeffer bei, und nachdem dieß einigemal aufgekocht, wird damit

der Fisch übergossen. — Gewöhnlich gibt man hiezu geröstete Kartoffeln.

830. Gebackene Barbe.

831. Gebackene Barbe in Backteig.

Nachdem sie rein geputzt und gewaschen ist, wird die Barbe in Stückchen geschnitten, welche man mit kleinen Einschnitten versieht, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Die übrige Bereitung ist dieselbe wie beim gebackenen Karpfen (Nr. 781, 782).

832. Brachsmen.

Werden geputzt, ausgenommen, gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und ein Salbeiblatt in ihren Bauch gelegt, dann in einer flachen Bratpfanne mit einem Stückchen Butter, einigen Eßlöffeln Wasser, feingeschnittenen Zwiebelscheiben, Schnittlauch und Petersilie im Ofen langsam gebraten.

833. Gebackene Grundeln.

Die Grundeln bringt man lebendig in eine Schüssel mit Milch, wo sie sich ganz voll und rund ansaugen, was sie tödtet. Nun werden sie in ein Tuch genommen und abgetrocknet, dann in einem andern Tuche eine Handvoll Mehl, ebensoviel Semmelbröseln, nebst Salz und Pfeffer untereinandergemengt, die Grundeln dareingelegt, und das Tuch mit denselben so lange hin- und hergezogen, bis dieselben ganz in Mehl eingehüllt sind, worauf sie in heißem Schmalz rösch gebacken werden. — Ist eine größere Partie zu backen, so dürfen nicht zu viel auf einmal in die Pfanne kommen, weil sie sonst nicht rösch würden.

834. Gebackene Häringe.

Die Häringe werden gehäutet, gewaschen, gespalten, und jeder in vier Streifen geschnitten, diese eine Stunde in kalte Milch gelegt, nun noch einigemal in Wasser abgewaschen, abgetrocknet, zuerst in Mehl, dann in verklopften Eiern und zuletzt in geriebenem Weißbrod umgekehrt, und hernach in einer Bratpfanne in heißem Schmalz von beiden Seiten gelb gebacken.

835. Auf dem Rost gebratene Häringe.

Die Häringe werden geklopft, abgehäutet, gewaschen und sechs bis acht Stunden in halb Wasser halb Milch gelegt, wobei Letzteres einmal gewechselt werden muß. Dann nimmt man sie her-

aus, trocknet dieselben ab, und wenn es die Zeit erlaubt, hängt man sie, an den Schwänzen angebunden, einige Stunden an die Luft. Hernach werden sie auf einen butterbestrichenen Rost gelegt, von beiden Seiten auf guter Glut gelb gebraten, während dem Braten mit zerlassener Butter bestrichen, dann warm auf die Platte angerichtet, und mit Senf und Essig und Oel servirt.

836. Gebratene Häringe auf andere Art.

Die Häringe werden abgehäutet, rein ausgenommen, vierundzwanzig Stunden in einigemal zu wechselndes Wasser eingeweicht, und nun an den Schwänzen zum Trocknen an die Luft gehängt, hernach, jeder einzeln, in butterbestrichenes Papier gewickelt, und eine Viertelstunde auf dem Rost gebraten, während welcher Zeit man das Papier einmal aufmacht und die Fische darin umwendet, damit sie auch von der andern Seite braten. — Man kann sie auch in Mehl umkehren, und in der Pfanne in Schmalz oder Butter braten.

837. Abgeschmälzter Stockfisch.

Man schneidet den geweichten, ausgegräteten Stockfisch in Stücke, und setzt diese in lauem Wasser auf's Feuer, wo man sie ein- oder zweimal aufkochen läßt, hernach mit dem Schaumlöffel heraushebt, und in die zum Auftragen bestimmte Schüssel anrichtet. Nachdem dann in einem Stück frischer Butter feingeschnittene Zwiebeln leicht gelb geröstet, wird von den angerichteten Stockfischen das Wasser, welches sich noch gesammelt hat, abgegossen, solche mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, und die Butter nebst den Zwiebeln darübergegossen. — Hiezu wird auch öfters Senf gegeben, der sehr gut dazu schmeckt.

Anmerkung. An vielen Orten bekommt man die Stockfische nicht geweicht; in diesem Falle sehe man den Artikel Nr. 2027. Auch erhält man sie öfters wohl geweicht, aber weder abgehäutet noch ausgegrätet; alsdann entferne man, wenn sie abgekocht sind, Haut und Gräten so schnell wie möglich, damit die Fische nicht erkalten. — Wenn die Stockfische nicht schön weiß vom Weichen sind, ist es sehr gut, wenn man beim Abkochen eine Messerspitze Saltartari, das man in den Apotheken erhält, beigibt. Es wird dann der Fisch schön weiß, und das Mittel ist ein ganz unschädliches.

838. Stockfisch mit Kartoffeln.

Gesottene Kartoffeln werden warm abgeschält und in Scheiben geschnitten, dann ein halber Häring oder vier Loth Sardellen gewaschen, ausgegrätet und in feine Würfel zertheilt, deßgleichen vier hartgekochte Eier kalt in Scheiben verschnitten, und endlich drei Pfund geweichte, wie vorige abgekochte Stockfische in kleinere

Stücke gebrochen. Nun wird eine Schüssel, welche das Feuer vertragen kann, oder eine Blechform dick mit Butter bestrichen, eine Lage Stockfisch, eine Lage Kartoffeln, dann Häring (oder Sardellen), Eier, etwas Salz, Pfeffer, feingewiegte Petersilie und ein Eßlöffel Brodbröseln, hernach wieder Stockfisch ꝛc. dareingelegt, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis der Vorrath verbraucht ist. Man gießt alsdann nach Belieben einen halben Schoppen süßen Rahm darüber, legt obenüber die schönsten Kartoffelscheiben, begießt das Ganze mit zerlassener Butter, stellt es eine halbe Stunde in den Ofen, läßt es hier gelb werden, und gibt es sofort heiß zu Tisch.

839. Stockfisch in Sardellensauce.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in einem Viertelpfund Butter weiß geröstet, dieß mit zwei Schöpflöffel Fleisch- oder Fastenbrühe abgerührt, und mit einer Zitronenschale, Muskatblüte, zwei Lorbeerblättern und einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel eine halbe Stunde dicklich eingekocht. Unterdeß setzt man die Stockfische mit lauem Wasser auf's Feuer, stellt sie, wenn sie bereits am Kochen sind, bei Seite, und läßt sie zugedeckt an einem heißen Ort eine halbe Stunde ziehen. Die zur gehörigen Dicke gekochte Sauce wird nun durch's Sieb in ein anderes Kastrol gegossen, vier Loth ausgegrätete, fein würflig geschnittene Sardellen dareingethan, die Stockfische mit dem Schaumlöffel herausgehoben, nachdem sie gut abgelaufen sind, in die Sauce gegeben und einigemal darin aufgekocht, dann angerichtet, und nach Belieben mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) besteckt, oder in eine offene Butterpastete (Nr. 593) angerichtet, auch mit gerösteten Kartoffeln servirt.

840. Stockfisch in Rahmsauce.

Die Stockfische werden ganz nach Nr. 837 abgekocht. In sechs Loth Butter wird dann zwei Kochlöffel Mehl weiß geröstet, solches mit einem Schoppen süßem Rahm oder guter Milch abgerührt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und eine halbe Viertelstunde gekocht, die Stockfische nun aus dem Wasser gehoben, und nachdem sie gut abgelaufen sind, in der Sauce einmal aufgekocht.

Anmerkung. Die Sauce darf bei dieser und der vorigen Nummer nicht dünn bereitet sein, da sie jedenfalls durch die Stockfische verdünnt wird.

841. Fricassirter Stockfisch in einer Butterpastete.

Bereitet und beendet man nach Nr. 839. Beim Anrichten quirlt man vier Eigelb mit zwei Eßlöffel Essig und zwei Loth

zerlassener Butter ab, gießt dieß behutsam an die Sauce, und richtet alsdann das Ganze, ohne daß es nochmals kochen darf, in eine offene Butterpastete (Nr. 593) oder in ein Pastetenhaus (Nr. 594) an.

Anmerkung. Das Salzen der gekochten Stockfische sollte immer erst bei dem Anrichten geschehen, weil solches den Stockfisch, im Fall derselbe zu stark geweicht wäre, auflöst und auch öfters hart macht.

842. Gebackener Stockfisch.

Der geweichte, ausgegrätete Stockfisch wird in zweifingerdicke Stücke verschnitten, diese mit einem Tuch gut abgetrocknet, sogleich in Mehl, welches mit etwas Salz und Pfeffer vermengt wurde, umgekehrt, dann in verklopfte Eier getaucht, mit feinen Semmelbröseln bestreut, und schnell aus recht heißem Schmalz gebacken, hernach übereinandergeordnet angerichtet, und sogleich heiß zu Sauerkraut, oder als eigenes Gericht mit zerlassener Butter oder mit Senf zu Tisch gegeben. — Eine Hauptsache ist, daß der Stockfisch nicht zu stark geweicht sei, weil er sonst nicht gebacken werden könnte.

843. Gebackener Stockfisch auf andere Art.

Der wie voriger in Stückchen verschnittene Stockfisch wird mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, hernach die Stückchen in Backteig von Wasser (Nr. 1326) umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb und rösch gebacken. Man legt nun Papier auf einen Rost, und darauf dann sogleich aus der Pfanne die gebackenen Stockfische, damit das Fett abtropfe.

844. Gekochter Laberdan.

Man legt den Laberdan drei Tage in frisches, mit weniger heller Lauge vermischtes Wasser, welches man während dieser Zeit mehrmals wechselt, damit er dadurch sein starkes Salz verliere, setzt ihn dann in einem Stück oder in mehrere Stücke verschnitten mit frischem Wasser auf's Feuer, und läßt ihn, ganz leicht gesalzen, zum völligen Sud kommen, worauf man ihn ein wenig vom Feuer entfernt, und nun ganz langsam eine halbe bis dreiviertel Stunde, je nachdem das Stück dick ist, nur von einer Seite ziehen läßt. Alsdann wird er mit dem Schaumlöffel oder, wenn es ein großes Stück Fisch ist, mit zwei Fischkellen herausgehoben, nachdem er gut abgelaufen ist, in die Mitte einer Platte angerichtet, roh abgeschälte, rundgedrehte, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abgekochte Kartoffeln im Kranz darumgelegt, und das

Ganze mit zerlassener Butter, die mit etwas Salz einmal aufgekocht hat, zu Tisch gegeben, nach Belieben auch eine fricassirte Buttersauce (Nr. 283) dazu servirt.

845. Gezupfter Laberdan.

Hiezu verwendet man in der Regel übriggebliebenen Laberdan. Das Fleisch wird in kleine Stückchen verzupft, diese sorgfältig ausgegrätet und abgehäutet, dann mit einem Stückchen Butter langsam durchwärmt, mit einer weißen pikanten Buttersauce (Nr. 282) hinreichend begossen, untereinandergemengt, noch recht heiß doch nicht kochend gemacht, mit Muskatnuß und einem Eßlöffel verwiegter Petersilie gewürzt, und nach Belieben in eine offene Butterpastete (Nr. 593) angerichtet, oder mit in Salzwasser abgekochten Kartoffeln servirt.

846. Gekochter Kabeliau.

Unterliegt ganz der Behandlung von Nr. 844.

847. Gekochter frischer Kabeliau.

Der Kabeliau wird drei bis vier Stunden in kaltes Wasser gelegt, damit seine Schuppen erweichen, und das Schleimige aufgelöst werde. Dann schuppt man ihn ab, weicht ihn gut, wie bei Nr. 844 beschrieben, und setzt ihn mit einer halben Maß Milch und ebensoviel gut gesalzenem Wasser auf's Feuer, um ihn hier eine gute Stunde langsam zu kochen. Hernach wird er behutsam herausgehoben, auf die Platte angerichtet, mit in Salzwasser abgekochten Kartoffeln belegt, und mit folgender Sauce (diese in einer Saucière) servirt: Sechs hartgekochte Eigelb werden durch ein Sieb getrieben oder fein verwiegt, nun eine Handvoll abgezupfte, schnell in gesalzenem Wasser abgekochte Petersilie fest ausgedrückt und ebenfalls fein verwiegt, und dieß, nachdem ein Eßlöffel Senf, etwas Muskatnuß, Salz und nach Belieben Zitronensaft dazugegeben, in ein Kastrol genommen, und mit einem Viertelpfund Butter und etwas Fleischbrühe auf dem Feuer heiß gemacht.

848. Gekochter Schellfisch.

Frische Schellfische wäscht man, ohne sie vorher zu weichen, ab, setzt sie dann mit kaltem Wasser zum Feuer, und kocht sie ganz wie den Laberdan Nr. 844. Der gesalzene Schellfisch muß nach Nr. 844 gewässert werden, und wird dann auch ebenso gekocht.

849. Gebratene Austern.

Beim Oeffnen (siehe Nr. 177) muß man sehr sorgfältig sein,

damit keine Auster verschnitten wird oder Saft verloren geht. Die Austern werden sodann je mit einem kleinen Stückchen Butter belegt, und leicht mit Semmelbröseln überstreut, hernach eine halbe Viertelstunde im Ofen, wo man sie auf ein Blech stellt, oder auf dem Rost gebraten, und zuletzt auf jede einige Tropfen Zitronensaft gedrückt. Man stellt sie nun auf eine Platte, und gibt sie gewöhnlich als kleines Plättchen nach der Suppe, auch bei Gabelfrühstücken.

850. Gebratene Austern mit Käs.

Auf jede der nach voriger Nummer geöffneten Austern gibt man etwas Pfeffer, feingewiegte Petersilie, einen Kaffeelöffel geriebenen Parmesankäs und ein klein wenig Butter, und bäckt die Austern dann, auf ein Blech geordnet, im heißen Ofen so lange, bis der Käs schmilzt und die Oberfläche gelb wird, worauf man sie anrichtet und sogleich aufträgt. — Man kann zu diesem Gericht auch die in Nr. 182 erwähnten Muschelschalen (Coquillen) benützen, welche man dann dick mit Butter bestreicht, und die ausgenommenen Austern mit ihrem Saft dareinfüllt. Die übrige Behandlung ist die obenbemerkte.

851. Hummer oder Seekrebs.

Die Hummer von mittlerer Größe sind die besten. Sie werden gewaschen, und hernach der Darm ausgezogen, man zieht nämlich das Mittlere des Schweifes mit einem Messer heraus, wo der Darm dann daranhängen wird. Nun werden sie mit zwei Loth Butter, zwei Eßlöffel Salz, einem Kaffeelöffel Kümmel und einem großen Sträußchen Petersilie in ein Kastrol gebracht, mit einem halben Gläschen Essig, oder besser einem Glas Wein, und so viel Wasser übergossen, daß es darübergeht, und sodann eine starke halbe Stunde langsam gekocht, in welcher Zeit sie schön roth geworden sind. Man richtet sie jetzt pyramidenförmig auf eine mit einer Serviette belegte Platte an, legt schöne grüne Petersilie dazwischen, und servirt sie mit Essig und Oel.

852. Gekochte Krebse.

Die Krebse werden, nachdem sie sauber gewaschen und wie in voriger Nummer der Darm ausgezogen ist, in demselben Absud wie der Hummer, jedoch nur eine Viertelstunde gekocht, dann aufgehäuft auf eine mit einer Serviette belegte Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, und so heiß als möglich zu Tisch gegeben. — Man verwendet gewöhnlich nur große Krebse.

853. Krebsnasen auf Ragout.

Hiezu können nur große Krebse dienen. Nachdem dieselben abgekocht, werden die Schweifchen und der übrige Körper ausgelöst, und die Krebsnasen, nämlich der leere Körper, mit Krebsfarce (Nr. 1313) gefüllt, alsdann schön glattgestrichen, mit feinen Brodbröseln überstreut, auf ein Geschirr, das Eingefüllte nach oben, nebeneinandergelegt, etwas Fleischbrühe oder Wasser daruntergegossen, damit sie von unten nicht anbrennen, im Ofen eine Viertelstunde gelb gebacken, und nun auf jedes beliebige Eingemachte im Kranz angerichtet.

854. Eingemachte Froschschenkel.

Ungefähr fünfzig Froschschenkel werden sauber gewaschen, abgetrocknet, aufdressirt, aufgezweckt, d. i. das Bein des einen durch das Fleisch des andern gesteckt, (siehe Abbildung,) dann in einer weißen Einmachsauce (Nr. 276), gut mit Zitronensaft abgeschärft, eine Viertelstunde gekocht, behutsam angerichtet, und mit in Butter gelbgerösteten Brodwürfeln überstreut.

855. Eingemachte Froschschenkel mit Sardellen.

Werden bereitet wie vorige, nur gibt man in die Einmachsauce vier Loth Sardellenbutter (Nr. 271).

856. Fricassirte Froschschenkel.

Die nach Nr. 854 hergerichteten Froschschenkel werden mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und in sechs Loth Butter mit einem Eßlöffel Zwiebeln und ebensoviel Petersilie unter öfterem Umschwingen eine Viertelstunde gedämpft, wobei jedoch nicht gerührt werden darf, weil bei den Froschschenkeln sonst sogleich das Fleisch von den Beinchen abfallen würde. Nun stäubt man sie mit einem Kochlöffel Mehl ein, gießt daran so viel Wasser oder Fleischbrühe, daß die Sauce die gehörige Dicke hat, und kocht so die Froschschenkel noch einigemale auf. Alsdann werden drei mit einem Eßlöffel Wasser und etwas Zitronensaft verklopfte Eigelb darangegossen, das Ganze leicht untereinandergemengt, und ohne es mehr kochen zu lassen, angerichtet.

857. Gebackene Froschschenkel.

Die wie vorige hergerichteten und gewürzten Froschschenkel werden eine Stunde liegen gelassen, hernach mit einem Tuch abgetrocknet, in einen der Backteige von Nr. 1324—1327 getaucht, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und mit gebackener Petersilie (Nr. 2014) belegt.

858. Gebackene Froschschenkel auf andere Art.

Werden wie vorige bereitet, nur, statt in Backteig getunkt, in Mehl umgewälzt, in verklopfte Eier getaucht und in Semmelbröseln umgekehrt, worauf man sie dann gleichfalls aus heißem Schmalz bäckt.

859. Frosch-Cotelettes.

Zu einem Cotelette gehören fünf Froschschenkel: von vieren löst man das Fleisch ganz ab, hackt solches mit dem Messerrücken fein, und gibt es zu dem in der Mitte zertheilten fünften, welcher das Bein bildet. Nun wird das Ganze auf einem nassen Brett unter fortwährendem Hacken mit dem Messerrücken zusammengeschoben, und zuletzt mit der Schneide des Messers zu einem Cotelette geformt. Sind alle Cotelettes auf diese Art hergerichtet, so werden sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß überstreut, dann sorgfältig in Brodbröseln umgekehrt, in einer Bratpfanne mit Butter gelb gebraten, und mit Zitronensaft beträufelt.

860. Gedämpfte Schnecken.

Fünfzig Stück Schnecken werden gewaschen, und so lange in Salzwasser gekocht, bis die Deckel von den Häuschen leicht abgehen, was in einer Viertelstunde der Fall sein wird. Nun gießt man die Schnecken in einen Seiher, zieht jeden mit einer Gabel aus seinem Häuschen, löst die Schweifchen und das braune Häutchen ab, schneidet die Nase weg, streut eine Handvoll Salz auf die Schnecken, gießt weniges laues Wasser darauf, und wäscht sie leicht heraus, wobei man Acht gibt, daß nicht viel Fett verloren geht. Hernach werden sie nochmals aus lauem Salzwasser und dann noch aus kaltem gewaschen, mit sechs Loth Butter, einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln und ebensoviel Petersilie auf's Feuer gesetzt, bedeckt eine halbe Stunde gedämpft, wo sie weich sein werden, und inzwischen etwas Fleischbrühe darangegossen, nun mit einem Eßlöffel Mehl und gleichviel Semmelbröseln überstreut, der Saft einer halben Zitrone darangedrückt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und noch ein Schöpflöffel Fasten- oder Fleischbrühe darangegossen. So läßt man sie noch eine Viertelstunde langsam kochen, richtet sie dann an, und rührt nach Belieben vier Loth kleingewiegte Sardellen und den Saft einer halben Zitrone darunter.

861. Geröstete Schnecken.

Wenn die Schnecken wie vorige hergerichtet und gewaschen

sind, werden sie eine gute halbe Stunde in Salzwasser weichgekocht, und sodann in sechs Loth Butter, worin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie gedämpft worden, einigemal umgeröstet. Nun gibt man Salz, Pfeffer und einen Eßlöffel Semmelbröseln daran, röstet sie noch einigemal um, und drückt nach dem Anrichten den Saft einer halben Zitrone darüber.

862. Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken werden wie vorhergehende hergerichtet, gewaschen und weichgekocht. Nun mischt man ein Viertelpfund Butter, sechs Eßlöffel Semmelbröseln, eine feingeschnittene Zwiebel und zwei Messerspitzen feingewiegte Zitronenschale, Salz, einen Eßlöffel Zitronensaft, zwei Eigelb und vier Loth gewaschene, ausgegrätete, feingewiegte Sardellen gut untereinander, und stellt solches eine halbe Stunde bei Seite. Mittlerweile werden die Häuschen rein gewaschen, auf die Köpfe gestellt, damit das Wasser auslaufe, dann etwas Weniges von obiger Fülle in jedes Häuschen gethan, in jedes eine Schnecke gesteckt, und solches mit Fülle bis zur Oeffnung vollgefüllt. Sind alle Häuschen auf diese Art hergerichtet, so werden sie in eine Bratkachel (und zwar auf Salz, damit sie nicht umfallen) gestellt oder auf einen Rost gereiht, und in gutem Ofen eine kleine halbe Stunde gebraten, bis sie von oben eine leichte gelbe Farbe haben, worauf man sie abputzt, auf eine Platte stellt, und gewöhnlich zu Sauerkraut servirt. — Man kann die weichgekochten Schnecken auch fein verwiegt unter obige Farce mengen, und damit dann in die Häuschen einfüllen. — An vielen Orten hat man eigene kleine Tiegelchen, in welche, nachdem sie gut mit Butter bestrichen sind, man obiges Schneckengehäck einfüllt, solches mit Brodbröseln überstreut, und alsdann das Ganze im Ofen bratet.

Eier.

863. Weichgesottene Eier.

Man reibt frischgelegte Eier, um sie ganz rein zu haben, mit Salz und Wasser ab, wäscht sie, und setzt sie mit frischem Wasser auf schnelles Feuer. Nachdem man sie zweimal hat überkochen lassen, werden sie sorgfältig herausgehoben, und in eine tiefe

Platte gelegt, nun mit heißem Wasser übergossen, damit sie nicht so schnell erkalten, und nebst den Eierbechern zu Tisch gegeben.

864. Hartgesottene Eier.

Die Eier werden mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt, und eine Viertelstunde gekocht, alsdann in kaltes Wasser gelegt, darin abgeschält, und beliebig verwendet.

865. Verlorene oder poschirte Eier.

Eine tiefe, mittelgroße Pfanne wird mit zwei Maß Wasser, in welches zwei Eßlöffel Salz und vier Eßlöffel Essig kommt, in der Art auf's Feuer gestellt, daß das Wasser nur von einer Seite zu kochen anfängt. Sobald Letzteres der Fall, schlägt man je drei bis vier ganz frische Eier, jedes auf einem andern Punkt, behutsam darein, und rüttelt die Pfanne, damit die Eier sich nicht an den Boden setzen. Hat sich das Weiße um den Dotter, welcher sehr weich und ganz bleiben muß, leicht und fest zusammengezogen, was nur anderthalb Minuten braucht, so werden die Eier vorsichtig mit dem Schaumlöffel eines um das andere herausgehoben, und in kaltes Wasser gelegt, wodurch sich das Ei gleich zusammenzieht. Es wird sodann jedes einzeln in die hohle Hand herausgenommen, das anhängende faserige Eiweiß rund herum mit dem Messer glatt abgeschnitten, und die Eier nun wieder in warmes gesalzenes Wasser gebracht, um sie darin bis zum Anrichten warm zu erhalten. So wird fortgefahren, bis die bestimmte Anzahl Eier fertig ist. Zur Anrichtzeit werden dann sämmtliche Eier sorgfältig auf ein Sieb oder Tuch gelegt, damit das Wasser gut ablaufe, von da in die Schüssel geordnet, auf welche zuvor verdünnte Jus (Nr. 2) oder mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Bratenbrühe durch's Sieb gegossen wurde, und die Platte nun mit nicht zu hart gebackenen Semmelschnitten (Croutonen, Nr. 529) besteckt. — So gibt man sie als selbstständiges Gericht; man verwendet sie aber auch oft als Beleg von Sauerampfer, Spinat, gekochtem Salat, dann auf Fleischhaschee und in Schwarzbrodsuppen.

866. Gebackene Eier. Ochsenaugen.

Hiezu hat man eigene Pfannen, welche mit kleinen runden Vertiefungen versehen sind. In jede der letztern wird ein Stückchen frische Butter oder Schmalz in der Größe einer kleinen Nuß gegeben, dieses heiß gemacht, dann je ein Ei in jede Vertiefung ge-

schlagen, die Eier mit Salz und Pfeffer bestreut, und so lange gebacken, bis das Weiße fest und rösch, das Gelbe jedoch noch weich ist, und nun mit einem blechernen Eßlöffel behutsam herausgenommen und auf eine warme Platte nebeneinandergereiht, um sie zu Tisch zu geben. — Können auch in einer flachen gewöhnlichen Bratpfanne bereitet werden, in diesem Fall muß man sie jedoch auf einem flachen Teller aufbrechen, und von diesem erst in's heiße Schmalz glitschen lassen. Nach dem Backen werden sie mit einem Backschäufelchen behutsam auf einen warmen Teller oder eine warme Platte angerichtet, und um ihnen eine schönere Form zu geben, kann man mit einem Glas oder runden Ausstecher dann jedes Ei ausstechen.

867. Eier auf Schinken.

Von einem rohen oder gekochten Schinken werden so viel hübsche, messerrückendicke, handgroße Scheiben heruntergeschnitten, als es Eier geben soll, dann in einer flachen Pfanne ein Stückchen Butter zerlassen, die Schinkenscheiben dareingegeben, einige Minuten auf beiden Seiten leicht gelb gebraten, hernach auf eine warme Platte gedrängt nebeneinandergelegt, und warmgestellt. Nun bäckt man nach voriger Nummer Ochsenaugen, nimmt solche mit dem Blechlöffel sorgfältig heraus, setzt jedes auf eine Scheibe Schinken, und gibt das Ganze sofort zu Tisch. — Nach Belieben kann verdünnte, jedoch nicht scharfe, Bratensauce von der Seite darangegossen werden.

868. Eier auf Schinken auf andere Art.

In einer flachen Bratpfanne wird ein kleines Stückchen Butter zerlassen, und der nach voriger Nummer hergerichtete Schinken dareingelegt, auf jede Schinkenschnitte nun ein frisches Ei behutsam aufgemacht, mit wenigem Salz und Pfeffer bestreut, und das Ganze in den Ofen gestellt, aber nur so lange, bis das Weiße des Eies ein wenig gestockt ist, das Gelbe muß noch weich sein. Die Schnitten werden alsdann mit dem Backschäufelchen voneinandergelöst, und auf die gewärmte Platte angerichtet.

869. Eier auf Fleisch.

Uebriggebliebenes gebratenes oder gesottenes Rindfleisch schneidet man in so viele dünne, handgroße Scheiben, als Eier nöthig sind. Die Scheiben werden nun mit Salz und Pfeffer bestreut, und in einem Stückchen Butter mit wenigen feingeschnittenen Zwiebeln schnell auf beiden Seiten gelb, aber nicht hart gebraten,

hernach auf eine warme Platte angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt, und warmgestellt. Alsdann bäckt man Ochsenaugen (Nr. 866), legt je eines auf eine Fleischscheibe, und gibt das Ganze sogleich zu Tisch. — Man kann auch, wenn die Fleischschnitten in der Pfanne umgekehrt sind, gleich die Eier darauf ausschlagen, welche man nun leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, so lange bedeckt, bis sie hinlänglich gestockt sind, und das Ganze dann mit Hülfe eines Backschäufelchens auf eine warme Platte glitschen läßt.

870. Eier auf Semmelschnitten.

Man schneidet alsgebackene, abgeschälte Kreuzerbrode (Semmeln) in runde Scheiben, und bäckt sie aus heißem Schmalz leicht gelb, so, daß sie nicht zu rösch werden. Nun werden Ochsenaugen (Nr. 866) gebacken, je eines auf eine Semmelscheibe gesetzt, von der Seite verdünnte, mit etwas Zitronensaft abgeschärfte Bratensauce durch's Sieb darangegossen, und das Ganze dann zugedeckt eine Viertelstunde an einen warmen Ort gestellt, damit das Brod etwas erweiche.

871. Eier auf Semmelschnitten auf andere Art.

In eine dick mit Butter bestrichene Bratkachel legt man Semmelscheiben nebeneinander, und läßt sie im Ofen ein wenig anbacken, dann bäckt man Ochsenaugen (Nr. 866), legt je eines auf eine Schnitte, stellt die Eier nun noch einige Augenblicke in den Ofen, damit sie von oben etwas anziehen, sticht sie hernach mit einem Backschäufelchen aus, legt sie auf eine warme Platte, und beendet sie wie vorige.

Anmerkung. Gut ist es, wenn, wie diese, auch die in Nr. 866, 867, 869, 870 beschriebenen Ochsenaugen, und zwar auf der Platte, worauf sie angerichtet sind, so lange in den warmen Ofen kommen, bis sie von oben heiß geworden. Bei Ermangelung eines warmen Ofens kann man ein glühendes eisernes Schäufelchen darüber halten.

872. Eier auf Bücklingen.

Die kleinsten Bücklinge sind die besten. Sie werden abgezogen, gespalten, und nachdem Kopf und Grat davongeschnitten ist, auf schwachem Feuer in wenig Butter eine Minute gebraten, dann umgekehrt, wieder einige Minuten gebraten, auf eine Platte angerichtet, und von unterdeß gebackenen Ochsenaugen (Nr. 866) je eines auf ein Stückchen Bückling gesetzt.

873. Eier auf Bücklingen auf andere Art.

Die Bücklinge werden wie obige hergerichtet. Sind sie umgekehrt, so klopft man die Eier darüber auf, stellt das Ganze so lange in den warmen Ofen oder zugedeckt auf schwaches Feuer,

bis die Eier gestockt sind, (doch dürfen sie nicht hart werden,) und richtet es dann an.

874. Rühreï.

In eine Pfanne werden sechs Eier eingeschlagen, drei Loth Butter dazugebröckelt, zwei Eßlöffel süßer Rahm, Salz und Muskatnuß darangethan, nnd solches auf dem Feuer so lange abgerührt, bis die Eier anfangen zu stocken, dann wird noch drei Loth Butter dazugebröckelt, und das Ganze noch so lange gerührt, bis sich eine breiähnliche, leichte, lockere Masse gebildet hat. Diese wird nun in eine warme Schüssel angerichtet, sogleich mit zwei Eßlöffel aus dem Schmalz gebackenen kleinen Brodwürfeln bestreut, und augenblicklich aufgetragen.

Anmerkung. Das Rührei muß mehr weich und musig, als hart und fest sein. Wenn man statt Rahm zwei Eßlöffel Wasser nimmt, wird es weniger hart.

875. Rührei mit Schinken.

Unter die vorhergehend beschriebene, jedoch weniger gesalzene Masse gebe man noch vier Loth feingehackten Schinken, vermenge ihn gut damit, richte das Rührei dann an, und bestreue es sogleich mit zwei Eßlöffel kleinen gebackenen Brodwürfeln.

876. Rührei mit Speck.

Sechs Loth Speck wird in feine Würfel geschnitten, und diese gelb ausgebraten, unterdeß sechs Eier mit zwei Eßlöffel Jus (Nr. 2) oder auch Rahm verklopft, solches zu dem Speck gegeben, und im Uebrigen nach Nr. 874 verfahren.

877. Rührei mit Sardellen.

Wird gleichfalls nach Nr. 874 bereitet und beendet, nur rührt man vier Loth gewaschene, ausgegrätete, würflig geschnittene Sardellen darein, und nimmt dafür kein Salz dazu.

878. Rührei mit Trüffeln.

Man röstet vier Loth rein geputzte, fein würflig geschnittene Trüffeln einige Minuten in einem Stückchen Butter, und rührt sie dann mit dem Rührei Nr. 874 ab.

879. Rührei mit Zwiebeln.

880. Rührei mit Champignons.

881. Rührei mit Spargeln.

882. Rührei mit Blumenkohl.

Alle diese Rühreier sind nur kleine Veränderungen der vorhergehenden. Zu Nr. 879 werden zwei Eßlöffel feingeschnittene

Zwiebeln in der Butter, welche zu dem Rührei verwendet wird, weichgedämpft. Von Champignons schneidet man vier Eßlöffelvoll in Würfel, und dünstet solche nach Nr. 472. Die Spargeln werden in kleine Würfel geschnitten, und ein Schöpflöffelvoll davon nach Nr. 438 weichgedämpft. Den Blumenkohl zertheilt man in kleine Röschen, und kocht einen Schöpflöffelvoll nach Nr. 411 ab. Einer dieser Gegenstände wird dann vor dem Anrichten unter das fertige Rührei Nr. 874 gemischt.

Anmerkung. Die Rühreier kann man auch auf gewöhnlichere Art bereiten: es wird in diesem Fall weniger Butter dazugenommen. Bis sie zu stocken anfangen, müssen sie jedoch dann mit dem Backschäufelchen öfters gelüftet werden.

883. Saure Eier.

Zwei Kochlöffel Mehl wird in einem Stückchen Butter oder Schmalz gelb geröstet, und hierin nun ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie so lange geröstet, bis das Mehl braun, und die Zwiebel gelb ist, worauf man solches mit Fleischbrühe (an Fasttagen mit Wasser) zur gehörigen Dicke abrührt, und mit ein wenig Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, ein paar Nelken und einem halben Gläschen Essig eine halbe Stunde gut durchkocht. Nach dieser Zeit wird die Sauce durch's Sieb in eine die Hitze vertragende Platte oder in eine irdene Schüssel gegossen, und behutsam eine gewisse Anzahl Eier dareingeschlagen, die Platte oder Schüssel nun auf Kohlen oder auf den heißen Herd gestellt, bis das Weiße anfängt, fest zu werden, alsdann das Ganze mit Pfeffer bestreut, und sogleich aufgetragen. — Bei Ermangelung einer passenden Schüssel können in bemerkte saure Sauce Ochsenaugen (Nr. 866) statt der obigen Eier gesetzt werden. Auch kann man die Sauce undurchgegossen verwenden.

884. Saure Eier auf andere Art.

Es wird ein Stückchen Butter heiß gemacht, vier Eßlöffel guter Essig, Pfeffer und ein wenig Salz dareingegeben, dieß einigemal aufgekocht, dann auf eine Platte angerichtet, und die nach Nr. 866 bereiteten Ochsenaugen dareingelegt.

885. Saure Eier mit brauner Sauce.

Einige Eßlöffel Bratensauce, halbsoviel guter Essig, etwas Pfeffer und ein Eßlöffel feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch wird zusammen aufgekocht, diese Sauce auf die zum Anrichten bestimmte Platte gegossen, und warmgestellt. Nun werden nach Nr. 866 Ochsenaugen gebacken, jedes einzeln abgestochen, und

in die angerichtete Sauce gelegt, oder man kann, statt Ochsenaugen zu backen, die Eier in die angerichtete heiße Sauce einschlagen, und auf der heißen Herdplatte oder im Bratrohr anziehen lassen, bis das Weiße so ziemlich fest geworden.

886. Eier in Rahm.

Man schält sechs hartgekochte Eier, halbirt sie, nimmt das Gelbe heraus, und schneidet das Weiße in feine Blättchen. Nun wird in einem Kastrol ein Stückchen Butter zerlassen, das Weiße der Eier darin einigemal umgeröstet, hernach mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit anderthalb Schoppen süßem Rahm abgerührt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und Alles so lange gekocht, bis die Sauce dicklich geworden ist, worauf man es auf die Platte erhöht anrichtet. Die inzwischen mit nicht zu harter Butter und ein wenig Salz abgerührten Eigelb werden jetzt mit dem Kochlöffel durch's Sieb auf das angerichtete Weiße der Eier gedrückt, das Ganze noch eine Viertelstunde in einen warmen Ofen gestellt, und alsdann zu Tisch gegeben.

887. Eier in saurem Rahm.

Acht Stück hartgekochte Eier werden geschält, dann der Länge nach getheilt, auf eine Platte geordnet, und mit vier Loth gewaschenen, ausgegräteten, nudlig geschnittenen Sardellen belegt, hernach ein Schoppen guter saurer Rahm, zwei Eßlöffel feingehackte Petersilie, etwas Körbelkraut, weniges Salz, Pfeffer und Mußkatnuß einige Minuten aufgekocht, daran der Saft einer halben Zitrone gedrückt, und dieß über die Eier angerichtet.

888. Eier in Fasten-Bechamelle.

Es wird ein Stück Butter zerlassen, und darin sechs bis acht verschnittene Zwiebeln zugedeckt eine halbe Viertelstunde weichgedünstet, dann zwei Kochlöffel Mehl dareingerührt, mit zwei Schoppen guter heißer Milch oder Rahm angefüllt, und mit Salz und Muskatnuß gewürzt. Nachdem dieß eine halbe Stunde gekocht, wird es durch's Sieb getrieben, und dann wieder in das Kastrol zurückgebracht. Nun schneidet man sechs hartgekochte, abgeschälte Eier in Scheiben, legt diese in eine Schüssel, und gießt sodann die kochende Sauce darüber, worauf man das Ganze mit feingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch überstreut, und den Rand der Platte mit nicht zu stark gebackenen Croutonen (Nr. 529) besteckt.

889. Gestockte Eier.

In eine Schüssel werden sechs Eier eingeschlagen, mit Salz,

Pfeffer und feingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch gut verklopft, und dann in eine flache Pfanne, worin vier Loth Schmalz heiß gemacht wurde, gegossen. Während sie von unten einem Kuchen gleich backen, wird von oben mit dem Backschäufelchen einigemal hineingestochen, damit das Flüssige wieder auf den Boden komme. Einen Augenblick zuvor, ehe sie fertig sind, werden sie auf gutem Feuer, unter fortwährendem Bewegen der Pfanne, noch gebacken, bis sie unten eine gelbe Kruste haben, dabei dürfen sie von oben nie hart und trocken sein. Nun wird die zum Serviren bestimmte Platte über die Pfanne gelegt, und die Eier darauf umgestürzt, so daß die gelbe Kruste oben liegt und der untere Theil weich ist.

890. Gestockte Eier mit Speck.

Ein Viertelpfund frischer Speck wird klein würflig geschnitten, und in einer flachen Pfanne so lange langsam geröstet, bis er gelblich geworden ist und so viel Fett gegeben hat, daß man sechs Eier ganz wie die vorhergehenden gehörig darin backen kann, welche man dann auch auf dieselbe Art anrichtet.

Warme süße Mehlspeisen.

891. Chaudeaupudding.

Man rühre sechs Eigelb mit fünf Eßlöffel feinem gesiebten Zucker und einem Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930) eine Viertelstunde dick und recht schaumig, mische dann drei Eßlöffel durchgesiebtes feines Mehl, den Saft einer halben Zitrone und das zu festem Schnee geschlagene Weiße der sechs Eier langsam darunter, und fülle die Masse sogleich in eine mit zerlassener Butter bestrichene Puddingform. Diese verschließe man gut mit ihrem gleichfalls butterbestrichenen Deckel, stelle sie in eine tiefe Pfanne oder Kastrol, welche bis zur Hälfte der Form mit kochendem Wasser gefüllt und dann mit einem passenden Deckel zugedeckt ist, und koche nun den Pudding langsam, aber ununterbrochen drei Viertelstunden. (Siehe Anmerkung bei Nr. 500.) Nach dieser Zeit wird nachgesehen: läßt sich der Pudding fest anfühlen, so ist er fertig, ist er aber von oben noch weich, so wird er sogleich wieder verschlossen, noch einmal in's siedende Wasser zurückgebracht, mit dem Deckel fest bedeckt, und vollends fertiggekocht. Er wird alsdann

behutsam aus der Form auf die bestimmte Platte gestürzt, und eine Chaudeausauce (Nr. 334) darübergeschüttet, oder ein Theil der Sauce von der Seite darangegossen, die übrige in einer Saucière extra gegeben. — Zu beachten ist, daß das Wasser nicht zu stark koche, weil sonst der Pudding überkocht, und die Masse herausgedrängt und dadurch rauh wird. — In den innern Rand des Bodens der Form kann man, vor dem Einfüllen der Masse, einen Kranz (nämlich eine an die andere geordnet) von rein gewaschenen großen Weinbeeren eindrücken, was beim Umstürzen sehr schön aussieht.

Anmerkung. Bei allen Mehlspeisen ist zu beachten, daß man die Masse stets von der gleichen Seite rühre, weil dabei immer Luft eingerührt wird. Ferner soll der Schnee recht steif und trocken geschlagen sein. Im Fall nun die Eier nicht ganz frisch wären, so daß der Schnee nicht steif würde, gebe man einige Körnchen Salz dazu.

892. Chocoladebisquitpudding.

Sechs Eigelb werden mit fünf Eßlöffel Zucker eine halbe Stunde fein abgerührt, darunter dann langsam zwei Eßlöffel feines Mehl, sechs Loth feingeriebene Chocolade und das zu Schnee geschlagene Weiße der sechs Eier gemengt, und diese Masse nun sogleich in eine gut mit Butter bestrichene Puddingform eingefüllt. Im Uebrigen verfährt man wie bei vorhergehender Nummer, und gibt den Pudding mit einer beliebigen süßen Sauce, besonders mit Vanille- oder Hagebuttensauce (Nr. 325, 339) zu Tisch. — Kann man auch reicher machen, indem man unter die Masse, vor dem Vermischen des Schnees, zwei Loth feingewiegten Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und vier Loth gewaschene kleine Weinbeeren mengt.

893. Chocoladepudding.

Es wird drei Loth Mehl mit einem schwachen Schoppen Milch glatt angerührt, acht Loth feingeriebene Chocolade, sechs Loth Butter, sechs Loth Zucker und einige Körnchen Salz dareingegeben, und dieß unter fortwährendem Rühren aufgekocht und hernach in eine irdene Schüssel geleert. Nach ziemlichem Erkalten werden sechs Eigelb dazugegeben, die Masse vollends kalt und leicht damit abgerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß damit vermischt, und das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt. Im Uebrigen wird dann nach Nr. 891 verfahren, der

Pudding eine Stunde gekocht, und mit einer Vanille- oder Zitronen-sauce (Nr. 325, 324) zu Tisch gebracht. — Kann, wenn der Boden der dazu verwendeten Kapsel mit Vertiefungen versehen ist, auf folgende Art verziert werden: Man nehme einen Kochlöffel Mehl, ein Eigelb, einen halben Eßlöffel Zucker und nußgroß Butter, rühre dieß mit einem halben Schoppen Milch glatt an, bringe es auf's Feuer, und koche es unter beständigem Rühren auf, bis es sich verdickt. Mit dieser weißen Masse fülle man die Vertiefungen der Form mittelst eines Kaffelöffels sorgfältig ein, doch so, daß Nichts über dieselben herausgeht, und gebe hierauf dann die andere Masse. (Siehe Abbildung.)

894. Schwamm- oder gebrühter Mehlpudding.

Sechs Loth in einer Pfanne zerlassene Butter wird mit vier Loth Mehl und einem Schoppen Milch glatt angerührt, und dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren so lange gelassen, bis der Teig glatt ist und sich vom Kastrol ablöst, wo man ihn so-dann in eine Schüssel nimmt, und nach ziemlichem Erkalten sechs Eier, sechs Loth Zucker, eine kleine Messerspitze Salz und einen Kaffelöffel feingewiegte Zitronenschale dareinrührt. Zuletzt wird die Masse, mit dem festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiß ver-mengt, in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, der Pudding nach Nr. 891 beendet, eine Stunde gekocht, und mit den Saucen Nr. 324 oder 325 zu Tisch gebracht. — Verzierungen: Sehr hübsch sieht dieser Pudding aus, wenn vor dem Einfüllen der Masse der innere Rand des Bodens der Form mit großen Weinbeeren und die äußersten Rändchen der Vertiefungen mit rei-nen, trockenen Rosinen (kleinen Weinbeeren) belegt werden. Auch kann man fein zu Blättchen geschnittene eingemachte grüne Boh-nen und eingemachte Hagebutten oder andere kleine eingemachte Früchte einlegen. Ferner kann man ihn in der Art verzieren, daß man einen kleinen Theil der Masse mit einem Loth geriebener Cho-colade vermengt, und damit, bevor man das Uebrige hineingibt, die Vertiefungen der butterbestrichenen Form behutsam glatt einfüllt.

895. Schwammpudding mit Mandeln.

In die vorhergehende Puddingmasse gebe man vor dem Ver-mischen des Schnees vier Loth abgeschälte, feingeschnittene oder mit einem Eiweiß gestoßene süße, und sechs Stück geschälte, ebenfalls gestoßene bittere Mandeln, beende den Pudding dann wie vorigen, und gebe eine Milch- oder Weinsauce (Nr. 324, 332) dazu.

896. Holländischer Pudding.

Man rührt ein Viertelpfund Mehl mit einem Schoppen Wasser glatt an, gibt vier Loth Butter dazu, und kocht solches auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem glatten, dicken Brei, den man in eine Schüssel nimmt. Nach einigem Abkühlen wird dann ein Viertelpfund Zucker, ebensoviel Butter, vier Loth feingestoßene Mandeln, sieben Eigelb, ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, weniges Salz und zwei Loth feingeschnittener Zitronat dazugegeben, Beides recht schaumig zusammen abgerührt, und sodann mit zwei Eßlöffel Rum und dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen der sieben Eier vermengt. Diese Masse füllt man nun in eine gut mit Butter bestrichene Form, beendet den Pudding ganz nach Nr. 891, kocht ihn eine Stunde, und servirt ihn mit einer Weinchocoladesauce (Nr. 335).

897. Semmel- (Brod-) Pudding.

Vier gestrige Kreuzerbrode werden leicht abgeschält oder abgerieben, und in halb Milch halb Wasser eingeweicht, doch nur so lange, bis sie durch und durch weich sind (was in einer halben Viertelstunde der Fall sein wird), worauf man sie sogleich fest ausdrückt. Nun wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, und hiezu dann sieben Eigelb, das ausgedrückte Brod, sechs Loth feiner Zucker, ein kleiner Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, vier Loth gewaschene kleine Weinbeeren, und vier Loth abgeschälte gestoßene Mandeln gegeben, und noch eine Viertelstunde damit gerührt, bis die Masse leicht und schaumig aussieht. Alsdann gibt man nach Belieben zwei Eßlöffel Rum dazu, und mischt das zu festem Schnee geschlagene Weiße der sieben Eier sorgfältig darunter, füllt hernach die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form ein, und beendigt den Pudding nach Nr. 891. Er wird eine gute Stunde gekocht, und mit einer weißen Weinsauce (Nr. 332) oder Hagebuttensauce (Nr. 339) zu Tisch gebracht. — Eine Hauptsache ist, daß das Brod nicht zu weich wird, weil der Pudding sonst nicht schön aufgehen und netzig bleiben würde.

898. Schwarzbrodpudding.

Ein Viertelpfund Butter wird leicht abgerührt, dann sieben Eigelb und zehn Loth altgebackenes, geriebenes, nicht zu saures Schwarzbrod abwechslungsweise, nämlich mit jedem Eßlöffel Brod ein Ei, darangerührt, ein Kaffeelöffel Nelken, ein Viertelpfund

abgeschälte gestoßene Mandeln, worunter sechs Stück bittere sein müssen, sechs Loth geriebene Chocolade und sechs Loth Zucker beigefügt, und dieß zusammen gut abgerührt. Hernach wird der steife Schnee der sieben Eiweiß behutsam daruntergemengt, die Masse in die gut mit Butter bestrichene, am Boden mit halbirten Mandeln ausgelegte Puddingform eingefüllt, und eine leichte Stunde im Dunst gekocht, wo man den Pudding dann umstürzt, und eine Chaudeausauce (Nr. 334), in welche ein kleines Gläschen Rum gegossen wurde, dazu servirt.

899. Englischer Pudding.

Man rührt sechs Loth Butter leicht ab, und darunter dann sieben Eigelb, acht Loth an einer Zitrone abgeriebenen, hernach feingestoßenen Zucker, vier Loth länglich geschnittene Mandeln, acht Loth frisches, abgehäutetes, feingehacktes Ochsenmark oder Nierenfett, und vier abgeschälte, neugebackene, in kleine Würfel geschnittene weiße Kreuzerbrode. Wenn die Masse schaumig gerührt ist, werden sechs Loth ausgekernte große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren, zwei Loth feingeschnittener Zitronat, zwei Loth Zimmt und eine Messerspitze geschabte Muskatnuß noch gut damit durchgerührt, vier Eßlöffel Roussillon oder anderer starker rother Wein daruntergegeben und gut damit abgerührt, und zuletzt der feste Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt. Nun wird die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form oder Serviette (s. Nr. 500, Anmerk.) gefüllt, nach Nr. 891 anderthalb Stunden gekocht, und der Pudding mit einer weißen Weinsauce (Nr. 332) zu Tisch gegeben.

900. Griesmehlpudding.

Sechs Loth Griesmehl (Semmelgries) wird mit zwei Schoppen Milch glatt angerührt, nun sechs Loth Butter, sechs Loth an einer Zitrone abgeriebener, dann feingestoßener Zucker und ein klein wenig Salz dazugegeben, und dieß zusammen auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange langsam gekocht, bis die Masse von der Pfanne sich losschält und einem weichen Teig ähnlich ist (sollte sie dicker sein, so werden noch einige Eßlöffel Milch dareingerührt). Hernach nimmt man die Masse vom Feuer und läßt sie verkühlen, gibt sodann sechs Eigelb dazu, rührt dieß zusammen schaumig ab, und mengt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, worauf man das Ganze in eine butterbestrichene Form einfüllt, den Pudding nach Nr. 891 beendigt, eine Stunde

im Dunst kocht, und mit einer Wein-, Hagebutten- oder beliebigen Milchsauce aufstellt.

901. Griesmehlpudding mit Weinbeeren und Mandeln.

Man rühre vier Loth Griesmehl mit anderthalb Schoppen Milch glatt an, füge sechs Loth Butter, sechs Loth Zucker und ganz wenig Salz bei, und koche dieß nach voriger Nummer. Sodann gebe man sechs Eigelb, vier Loth gewaschene kleine Weinbeeren, oder ebensoviel Sultanen, und vier Loth abgeschälte, gewiegte oder gestoßene Mandeln dazu, rühre das Ganze schaumig ab, und beende den Pudding ganz wie vorhergehenden.

902. Reispudding.

Ein Viertelpfund Karolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser davon abgegossen, und der Reis in einer Maß siedender Milch auf schwachem Feuer oder Kohlen zugedeckt eine Stunde langsam gedämpft, nach welcher Zeit er kernig weich und trocken sein muß. Man rührt jetzt zwei Eßlöffel Mehl einigemal damit um, rührt sechs Loth Butter darein, und nimmt ihn sodann vom Feuer, um ihn in ein anderes Geschirr zu leeren und hierin erkalten zu lassen. Nun werden sechs Loth Zucker und sechs Eigelb beigefügt, Alles zusammen schaumig abgerührt, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929), oder die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, und der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und der Pudding nach Nr. 891 beendet. Er wird eine gute Stunde im Dunst gekocht, und mit einer beliebigen Milch- oder einer Weinsauce servirt.

903. Reispudding mit Mandeln.

904. Reispudding mit Weinbeeren.

In die vorbeschriebene Puddingmasse gebe man vor dem Vermischen des Schnees der sechs Eiweiß bei ersterm sechs Loth abgezogene, feinverwiegte Mandeln, bei letzterm vier Loth gewaschene kleine Weinbeeren (Rosinen).

905. Sagopudding.

Man setzt eine Maß Milch in einer messingenen Pfanne auf's Feuer, rührt bei beginnendem Sieden ein Viertelpfund rein gewaschenen Perlsago darein, läßt dieß bei gelinder Wärme dicklich kochen,

und stellt es dann zum Erkalten. Nun rührt man ein Viertelpfund Butter schaumig ab, gibt nach und nach sechs Eigelb, ein Viertelpfund Zucker und den inzwischen erkalteten Sago dazu, und, nachdem die Masse gut abgerührt, einen Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, einige Körnchen Salz und den Schnee der sechs Eiweiß. Die Masse wird hernach in eine butterbestrichene Puddingform gefüllt, eine Stunde im Dunst gekocht, und nachdem der Pudding auf eine Platte gestürzt, wird eine Vanille- oder Zitronensauce (Nr. 325, 324) oder eine Weinsauce (Nr. 332, 333) damit servirt.

906. Nudelpudding mit Mandeln.

Von zwei Eiern werden Nudeln (Nr. 16) gemacht. Wenn sie abgetrocknet und gröblich geschnitten sind, läßt man sie in siedendem Wasser mit ein wenig Salz etlichemal überwallen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie einen Augenblick in kaltes Wasser, und läßt sie hernach in einem Durchschlag gut ablaufen. Unterdeß rührt man ein Viertelpfund Butter leicht ab, gibt sechs Eigelb, vier Loth gestoßene Mandeln und sechs Loth Zucker dazu, und rührt dieß zusammen so lange, bis die Masse flaumig ist. Nun mengt man die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, die abgekühlten Nudeln, zwei Loth Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine dick mit Butter bestrichene Form, und beendet den Pudding nach Nr. 891. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer beliebigen Milchsauce zu Tisch gebracht. — Vor dem Einfüllen der Masse kann man auf den bestrichenen Boden der Form ein Kränzchen von zierlich in Blättchen geschnittenem, schön grünen Zitronat oder von in Zucker eingemachten Bohnen einlegen, und solches stellenweise mit kleinen Weinbeeren besetzen, was dem Pudding beim Umstürzen ein sehr hübsches Aussehen gibt. — Da sich dieser Pudding gern ansetzt, so ist es gut, wenn man auf den Boden der bestrichenen Form ein genau passendes, gleichfalls mit Butter bestrichenes Papier legt, und auf dieses dann die allenfallsige Verzierung und hernach die Masse einfüllt. Beim Ausstürzen wird solches natürlich weggenommen.

907. Kartoffelpudding.

Man rühre dreiviertel Pfund gestoßene oder geriebene, mit zwei Eßlöffel feinem Mehl vermengte Kartoffeln mit vier Loth feingestoßenen Mandeln, sechs Eigelb, sechs Loth leicht gerührter Butter und vier Eßlöffel Zucker schaumig ab, menge dann vier Loth kleine

Weinbeeren, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein wenig Salz und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, fülle diese Masse in eine gut bestrichene Form ein, und beende den Pudding nach Nr. 891. Er wird eine Stunde gekocht, und mit einer Kirschen- oder Vanillensauce (Nr. 337, 325) zu Tisch gegeben. — Nur ganz gute mehlige Kartoffeln sind hiezu verwendbar. Im Uebrigen sollte man dieselben, sobald sie gekocht sind, schnell abschälen und im Mörser mit ein wenig Butter fein stoßen; gerieben werden sie stets etwas rauher sein.

908. Kabinetspudding.

Eine Puddingform, welche aber ohne Vertiefungen und ganz glatt sein muß, oder eine runde Auflaufform, wird leicht mit zerlassener Butter bestrichen, am Boden mit einem genau darnach zugeschnittenen, butterbestrichenen Papier belegt, das man beim Anrichten wieder entfernt, und dann dicht mit Bisquitschnitten ausgefüttert, so daß nirgends eine Oeffnung bleibt. Nun nimmt man zwei Loth gewaschene kleine Weinbeeren und ebensoviel Sultanen oder in deren Ermangelung große, ausgekernte Weinbeeren, dann vier ganze Eier, vier Eigelb, einen halben Schoppen süßen Rahm, ebensoviel Malaga oder sonstigen süßen Wein, sechs Loth Zucker, zwei Loth feingeschnittenen Zitronat und einen halben Kaffeelöffel Zimmt zusammen in ein Geschirr, sprudelt dieß mit dem Chocoladesprudel gut untereinander, und gießt es in die ausgelegte Form, während man die Bisquitabfälle noch in die Mitte derselben nimmt, und unter das Eingegossene mittelst eines Löffels leicht, doch behutsam mengt, damit die in die Form geordneten Bisquitschnitten sich nicht verrücken. Die Form wird sodann in ein Kastrol, worin zweifingerhoch kochendes Wasser, gebracht, das mit einem passenden Deckel bedeckte Kastrol auf sehr schwaches Feuer, am besten auf eine heiße Herdplatte oder in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, und so das Ganze anderthalb bis zwei Stunden langsam gedämpft; kochen darf es jedoch nicht, denn durch ein einziges Ueberkochen würde der Pudding nicht so fein werden, und also mißrathen. Unterdeß bereitet man folgende Sauce: In einem Pfännchen wird ein kleiner Kochlöffel Mehl mit einem halben Schoppen Wasser glatt angerührt, zwei Eigelb, vier Loth Zucker, ein halber Schoppen Malaga oder sonstiger süßer Wein und zwei Loth frische Butter beigefügt, und dieß auf dem Feuer unter fortwährendem schnellen Rühren bereits an's Kochen gebracht. Von dieser

Sauce wird die Hälfte über den Pudding angerichtet, und die andere Hälfte extra dazu aufgestellt. — Nach Belieben kann man statt obiger Sauce eine Chaudeausauce (Nr. 334) geben. Auch können zum Auslegen der Form, statt Bisquit, Milchbrodscheiben genommen werden.

909. Aepfelpudding auf englische Art.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden abgeschält, und in dünne Scheiben geschnitten, diese mit einem Gläschen Wein, einem Viertelpfund Zucker, zwei Kaffeelöffel Zimmt und vier Loth Butter auf langsamem Feuer weichgedünstet (wobei sie möglichst ganz bleiben sollten), und, nachdem einige Eßlöffel Kirschen- oder Aprikosenmarmelade daruntergemengt wurde, zum Erkalten gestellt. Nun wird ein nach Nr. 508 bereiteter Strudelteig auf einem Tuch ausgezogen, doch nicht so fein wie dort, solcher gleichmäßig mit den erkalteten Aepfeln belegt, dann wurstähnlich übereinandergerollt, schneckenartig zusammengedreht, und in die Mitte einer butterbestrichenen Serviette gelegt, welche man jetzt derart zusammennimmt, daß nur fingerbreit Raum bleibt, und fest zubindet. So hängt man den Pudding in ein Kastrol oder einen tiefen Hafen in vieles siedendes Wasser, worein ein halber Eßlöffel Salz gegeben, und läßt ihn zwei Stunden kochen, dann wird er in einen Durchschlag gebracht, die Serviette aufgebunden, die zum Auftragen bestimmte Platte auf den Pudding gelegt, derselbe umgestürzt, mit Zucker bestreut, und sogleich zu Tisch gegeben. Sauce (welche man extra dazu servirt): Ein Kochlöffel Mehl wird mit einem halben Gläschen Wasser glatt angerührt, ein Schoppen alter Wein zugefüllt, vier Loth Zucker, zwei Loth Butter und eine Zitronenschale beigefügt, und dieß sodann zusammen aufgekocht.

910. Kirschenpudding.

911. Pfirsichpudding.

912. Aprikosenpudding.

913. Stachelbeerpudding.

Alle diese Obstpuddings bereitet man ganz nach Nr. 909. Von den Kirschen wird ein Pfund ausgesteint, von den Pfirsichen und Aprikosen fünfzehn Stück genommen, von den Stachelbeeren ein Pfund. Diese Früchte werden sämmtlich wie die Aepfel von Nr. 909 mit Wein, Zucker, Zimmt und Butter ganz kurz und

weich eingedünstet, doch bleibt die Kirschen- oder Aprikosenmarmelade fort. Die Sauce ist gleichfalls jene von Nr. 909.

914. Wandeln oder Becherpastetchen von Brod mit Confiture (eingemachten Früchten).

Mit vier Loth leicht gerührter Butter werden sechs Eigelb, fünf Eßlöffel Zucker, vier Loth länglichgeschnittene Mandeln, drei neugebackene, abgeschälte, klein würflig geschnittene Weißbrode (Semmeln) und sechs Loth abgehäutetes, feingehacktes Ochsenmark so lange verrührt, bis die Masse schaumig aussieht, dann zwei Loth feingeschnittene Pomeranzenschale, ein Kaffeelöffel Zimmt und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazugegeben und noch gut damit abgerührt, und zuletzt vier Eßlöffel Roussillon oder Malaga und der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt. Von dieser Masse füllt man nun in kleine, butterbestrichene, tiefe Förmchen von Kupfer oder Blech oder in obere Kaffeetassen einen Eßlöffelvoll ein, taucht ein Ei in's Wasser und drückt damit in das Eingefüllte ein Grübchen, worein ein halber Kaffeelöffel eingemachte Früchte kommen, und füllt alsdann mit der übrigen Brodmasse die Förmchen nicht ganz voll. Nachdem alle Wandeln so hergerichtet, werden sie nach Nr. 489 gekocht, dann auf die Platte umgestürzt, zwei Eßlöffel Cognac dazwischengegossen, dieser kurz vor dem Serviren mit einem brennenden Papier angezündet, die Wandeln auf diese Art flammend aufgetragen, und eine Chaudeausauce (Nr. 334) extra dazugegeben.

Anmerkung. Diese und alle folgenden Wandeln können auch gebacken werden, alsdann kann man aber nur Förmchen verwenden. Diese werden mit Butter bestrichen und mit Brodbröseln ausgestreut, die Masse dann dareingefüllt, und so die Wandeln in nicht zu heißem Ofen gebacken.

915. Becherpastetchen von Gries mit Confiture.

Man kocht von drei Schoppen Milch und einem Schoppen Semmelgries ein dickes Mus, unter das man acht Loth Butter und einige Körnchen Salz rührt, dann nimmt man es vom Feuer, und stellt es zum Erkalten. Nun wird ein Viertelpfund Zucker, sieben bis acht Eigelb und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone beigefügt, das Ganze kalt und schaumig abgerührt, und zuletzt der festgeschlagene Schnee der sieben Eiweiß daruntergemengt. Hernach bestreicht man kleine Förmchen oder obere Kaffeetassen dick mit Butter, füllt solche mit der Griesmasse und mit Eingemachtem ganz nach voriger

Nummer, kocht die Pastetchen auch ebenso fertig, gießt, nachdem sie auf die Platte umgestürzt sind, von der Seite wenige dünne Hagebuttensauce (Nr. 339) daran, und trägt sie auf.

916. Becherpastetchen von Reis mit Confiture.

Zwölf Loth mit siedendem Wasser angebrühter Karolinenreis wird eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen, dann das Wasser davon abgegossen, und der Reis eine Stunde in sechs Schoppen Milch langsam gedämpft, in welcher Zeit derselbe kernig weich und trocken sein soll. Die letzte Viertelstunde rührt man zwei Eßlöffel feines Mehl oder Semmelbröseln darein, und läßt es damit kochen, worauf er in eine Schüssel gebracht, und, nachdem zwei Eßlöffel zerlassene Butter darübergegossen, zu gänzlichem Erkalten bei Seite gestellt wird. Nun wird sechs Loth Butter leicht gerührt, sechs Loth Zucker, sieben Eigelb, einige Körnchen Salz und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone beigefügt, und dieß zusammen schaumig abgerührt, dann der erkaltete Reis dazugethan, Alles noch gut mit einander abgerührt, und der feste Schnee von den sieben Eiweiß daruntergemengt. Mit dieser Masse und Eingemachtem werden kleine, butterbestrichene Förmchen nach Nr. 914 eingefüllt, und die Pastetchen nach Nr. 489 gekocht. Wenn sie fertig und auf die Platte umgestürzt sind, werden sie mit einer beliebigen Milchsauce (Nr. 324—327) von der Seite begossen, und sogleich aufgetragen.

917. Becherpastetchen von Nudeln mit Confiture.

Man bereitet dieselbe Nudelmasse, mit allen Zuthaten, wie bei Nr. 906, füllt damit und mit Eingemachtem nach Nr. 914 die butterbestrichenen Förmchen, kocht die Pastetchen wie bei Nr. 489 beschrieben, begießt sie nach dem Umstürzen auf die Platte von der Seite mit ein wenig Vanillesauce (Nr. 325), und trägt sie sogleich auf.

918. Becherpastetchen von Kartoffeln mit Confiture.

Gute, in der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält, und ein Pfund davon heiß mit nußgroß Butter und ein wenig Salz im Mörser gestoßen. Das Gestoßene wird dann herausgenommen, mit sechs Eigelb, sechs Loth Butter, zwei Eßlöffel feinem Mehl oder Semmelbröseln und sechs Loth Zucker so lange abgerührt, bis die Masse ganz schaumig ist, und zuletzt ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und der feste Schnee der sechs Eiweiß darunter-

gemengt. Nun bestreicht man kleine Förmchen mit Butter, füllt solche mit obiger Masse und Eingemachtem ganz nach Nr. 914, und kocht die Pastetchen nach Nr. 489. Wenn sie auf die Platte umgestürzt sind, werden sie mit Zucker bestreut und so zu Tisch gegeben.

919. Becherpastetchen von Krebs mit Confiture.

Können von jeder beliebigen Masse der vorbeschriebenen Becherpastetchen gemacht werden, nur mit dem Unterschied, daß man statt der gewöhnlichen Butter dann jedesmal ebensoviel Krebsbutter (Nr. 268) nimmt, und die Förmchen oder Tassen mit Krebsbutter bestreicht. Die Bereitung und Beendigung ist wie bei den vorigen. Wenn sie auf die Platte umgestürzt sind, wird wenige süße Krebssauce (Nr. 330) dazwischengegossen. — Gut nimmt sich's aus, wenn der bestrichene Boden der Förmchen oder Tassen vor dem Einfüllen der Masse mit hübsch ausgeschnittenem Zitronat u. drgl. belegt wird.

920. Becherpastetchen mit saurem Rahm.

Zwölf Loth Butter wird recht schaumig abgerührt, dann acht Eigelb, acht Eßlöffel feines Mehl, fünf Eßlöffel saurer Rahm und nach Belieben Zucker dazugethan, dieß noch gut gerührt, und hernach der feste Schnee der acht Eiweiß daruntergemengt. Man füllt mit dieser Masse nun kleine, butterbestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Förmchen halbvoll ein, bäckt die Pastetchen im Ofen, stürzt dieselben auf eine Platte um, und servirt sie mit einer süßen Wein- oder Milchsauce. — Statt mit Zucker kann man sie auch mit Salz würzen: man läßt alsdann die Sauce weg, und gibt die Pastetchen zu Ragout oder Wildpret.

921. Timbal mit Aepfeln.

Eine Kuppelform, oder, wenn keine solche vorhanden, eine nicht gar zu tiefe runde irdene Schüssel, oder eine dergleichen Porzellanschüssel, welche die Ofenhitze verträgt, wird mit Butter ausgestrichen, und dann mit langen, fingerbreiten Streifen von Butterteig (Nr. 1314) schneckenartig dicht an- und messerrückenbreit übereinander ausgelegt. Man fängt nämlich mit dem Legen der Streifen in der Mitte des Bodens an, und wendet sich mit denselben immer gegen sich, bis der Boden und die Seiten bedeckt sind, wobei man stets etwas andrücken muß, damit der Teig nicht übereinanderglitsche. Ist die Form auf diese Art ausgefüttert, so werden darein gute, geschälte, in feine Blättchen geschnittene, mit

Zucker und Zimmt vermischte Kochäpfel eingefüllt, und darüber dann sechs mit anderthalb Schoppen guter Milch und drei Loth zerlassener Butter gutverklopfte Eier gegossen. Nun schneidet man genau nach der Größe der Schüssel einen runden, messerrücken-dicken Deckel aus oben erwähntem Butterteig, bedeckt damit das Ganze, und bäckt so die Timbal in gutem Ofen eine Stunde, wo dann nachgesehen werden muß, ob sie gänzlich durchgebacken ist: man sticht nämlich mit einem Messer durch, und beim Herausziehen zeigt sich genau, ob die Aepfel durchgekocht oder noch hart sind, und es ist in letzterem Falle die Timbal noch fertig zu backen. Sie wird alsdann auf eine Schüssel umgestürzt, und gleich heiß als Mehlspeise, oder kalt als Kuchen zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Obige Timbal kann, statt mit Aepfeln, mit jeder beliebigen Auflaufmasse, namentlich auch mit Reis oder Sago eingefüllt werden, und servirt man sie dann warm mit einer beliebigen süßen Sauce.

922. Rahmstrudel.

Zwölf Loth gewärmtes Mehl wird mit zwei Eiweiß, nußgroß Butter, einigen Körnchen Salz und einem halben Gläschen lauem Wasser zu einem gelinden, feinen Teig verarbeitet, dieser durch den Ballen der rechten Hand einigemal durchgestrichen, bis er sich vom Backbrett leicht loslöst, hernach mit einem warmen Tuch oder Deckel zugedeckt, und eine halbe Stunde ruhen gelassen. Nun wird vier Loth Butter leicht gerührt, vier Eigelb, vier Eßlöffel geriebene Semmel- oder Milchbrodbröseln, vier bis sechs Eßlöffel Zucker, vier Loth große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren, ein Schoppen guter saurer Rahm und etwas Zimmt dazugegeben, Alles miteinander gut durchgerührt, und damit dann der nach Nr. 508 sorgfältig ausgezogene Teig gleichmäßig überstrichen. Indem man jetzt mit beiden Händen das Tuch am Ende in die Höhe hebt, rollt sich der Strudel von selbst wurstähnlich übereinander, dann dreht man ihn schneckenartig zusammen, legt ihn in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol oder anderes passendes Geschirr, gießt zwei Schoppen warme Milch daran, deckt ihn zu, und bringt ihn in den Ofen. Nach einer halben Stunde wird der Deckel abgenommen, und der Strudel noch so lange gebacken, bis er eine schöne gelbe Farbe hat und die Milch so weit daran eingekocht ist, daß er von unten noch etwas Weniges flüssig, was in einer Stunde der Fall sein wird; sollte die Milch eingekocht sein, ehe der Strudel fertig ist, so gießt man noch etwas Milch

nach. Während dem Backen muß er einigemal mit Butter bestrichen werden, was am leichtesten mit einem kleinen Pinsel geschieht. Er wird nun mit zwei Backschäufelchen auf die Platte gehoben, mit Zucker bestreut, der im Kastrol noch befindliche Saft mit zwei Eßlöffel Milch aufgelöst und unter den Strudel gegeben, und dieser dann mit einer beliebigen Milchsauce sofort servirt.

923. Rahmstrudel auf gewöhnliche Art.

Es wird ein Schoppen saurer Rahm, zwei Eier, ein Kaffeelöffel Zimmt und vier Loth Zucker miteinander verklopft, der nach voriger Nummer bereitete und ausgezogene Teig damit überstrichen, und der Strudel wie voriger beendet.

924. Griesstrudel.

In zwei Schoppen siedende Milch wird sechs Eßlöffel Kerngries (Semmelgries) eingesät und zu einem zarten Brei gekocht, dieser dann in ein irdenes Geschirr geleert, und zwei Eßlöffel zerlassene Butter darübergegossen, damit er keine Kruste bekomme. Nun wird vier Loth Butter leicht gerührt, vier bis sechs Eßlöffel Zucker, vier Eier, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitrone, ein klein wenig Salz und endlich der inzwischen erkaltete Griesbrei dazugegeben, und dieß zusammen gut durchgerührt. Der in Nr. 922 angezeigte Strudelteig wird alsdann so fein wie möglich ausgezogen, und mit zerlassener Butter vermittelst eines Pinsels bestrichen, die Masse daraufgeleert und gleichgestrichen, das Ganze wurstähnlich übereinandergerollt, schneckenartig zusammengedreht, in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol eingelegt und zwei Schoppen warme Milch darangegossen, und der Strudel nach Nr. 922 im Ofen aufgezogen. Er wird hernach, wie in Nro. 922 beschrieben, auf die Platte angerichtet, und mit einer beliebigen Milchsauce sogleich zu Tisch gegeben.

925. Chocoladestrudel.

Der in Nr. 922 beschriebene Strudelteig wird so fein wie möglich ausgezogen, und entweder mit der Hälfte der in Nr. 893 angegebenen Masse, oder auch mit der Chocoladetortenmasse von Nr. 1564 überstrichen. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 922. Eine Vanillesauce (Nr. 325) wird besonders dazu servirt.

926. Aepfelstrudel.

Acht bis zehn gute Aepfel werden abgeschält, und in dünne Scheiben geschnitten, diese mit einem Gläschen Wein, sechs Loth Zucker, einem Theelöffel Zimmt und vier Loth Butter auf schwachem Feuer weichgedünstet, wobei sie möglichst ganz bleiben sollen, und dann

zum Erkalten gestellt. Nun wird ein Strudelteig (Nr. 922) dünn ausgezogen oder ein süßer Butterteig (Nr. 1316) dünn ausgewargelt, mit Butter bestrichen, und mit den erkalteten Aepfeln gleichmäßig belegt, der Strudel wurstähnlich übereinandergerollt und schneckenförmig zusammengedreht, dann in ein dick mit Butter bestrichenes Kastrol eingelegt, und zwei Schoppen warme Milch daraugegossen. So bäckt man ihn eine Stunde im Ofen zu schöner gelber Farbe, und bestreicht ihn während dem Backen einigemal mit Butter. Ist er mit seinem Saft auf die Platte angerichtet, so wird er mit Zucker bestreut, und warm oder kalt servirt. — Man kann die Aepfelmasse auch in gewöhnlichen Butterteig (Nr. 1314), der dann gleichfalls dünn ausgewargelt wird, einrollen, und das Ganze hernach auf einem Backblech in gutem Ofen backen.

927. Kirschenstrudel.

Ein Pfund schwarze, ausgesteinte Kirschen werden mit vier Loth Butter, sechs Eßlöffel Zucker und einem Stückchen Zimmt weich- und derart eingekocht, daß fast keine Sauce mehr daran ist. Bis sie erkaltet sind, wird der in Nr. 922 angezeigte Strudelteig ausgezogen und mit Butter bestrichen, die Kirschen dann daraufgeleert, gleichgestrichen, und mit zwei Eßlöffel Semmelbröseln oder gestoßenem Zwieback bestreut. Den Strudel legt man nun wurstähnlich übereinandergerollt und schneckenartig zusammengedreht in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol, gießt zwei Schoppen warme Milch daran, und bäckt ihn wie vorigen im Ofen. Er wird sodann mit zwei Backschäufelchen auf die Platte gehoben, und mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht. — Kann auch gleich dem vorigen mit gewöhnlichem Butterteig gebacken werden.

Anmerkung. In ähnlicher Weise kann man Pfirsich-, Aprikosen- und Stachelbeerstrudel bereiten, und werden die betreffenden Früchte dazu nach Nr 911—913 hergerichtet.

928. Tirolerstrudel.

Drei Viertelpfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, und mit einem Schoppen lauer Milch, einem Viertelpfund zerlassener Butter, zwei Eiern, einem Eßlöffel Zucker, einem Theelöffel Salz und drei Eßlöffel guter Hefe ein Teig gemacht, welchen man so lange klopft, bis er recht fein ist, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Ofen gehen läßt, und inzwischen sechs Loth feinen Zucker, sechs Loth feingestoßene Mandeln und sechs Eigelb schaumig miteinander abrührt. Nun wird der Hefenteig auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett gestürzt, so dünn als möglich ausgewargelt

und mit Butter bestrichen, die Mandelmasse gleichmäßig daraufgestrichen, und der Strudel dann wurstähnlich übereinandergerollt und schneckenartig zusammengedreht. So legt man ihn in ein dick mit Butter bestrichenes flaches Kastrol oder sonstiges passendes Geschirr, und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, gießt sodann drei Schoppen warme Milch daran, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, und bäckt ihn eine Stunde im Ofen. Er kann trocken, besser aber mit einer beliebigen Milchsauce servirt werden.

929. Omelette mit Kirschwasser.

Zwei Kochlöffel Mehl wird mit einem Schoppen Milch oder Rahm, vier Eiern und etwas Salz glatt angerührt, nun zwei Eßlöffel Schmalz oder Butter in einer breiten, flachen Pfanne, am besten in einer Omelettepfanne, heiß gemacht, der angerührte Teig auf einmal dareingegossen, und während dem Backen mit dem Backschäufelchen derart nachgeholfen, daß man an der Seite den Kuchen in die Höhe hebt und das obenstehende Flüssige zwischen ihm und der Pfanne hinunterziehen läßt, und sodann auch in der Mitte hineinsticht, damit das Flüssige von dort gleichfalls hinunterlaufe. Ist derselbe auf einer Seite gelb gebacken, so wird er mit Zucker bestäubt, dann umgekehrt, auch auf der andern Seite gelb gebacken, mit zwei Eßlöffel Kirschwasser besprengt, und gleichermaßen mit Zucker bestäubt. Nun wird die Omelette mit dem Backschäufelchen von zwei Seiten untergriffen, und über sich zu einer länglichen, vierfingerbreiten Wurst zusammengeschlagen, mit der Pfanne auf eine warme Platte umgestürzt, und ein beliebiges Compot oder Eingemachtes (Confiture) dazugegeben. — Nach dem Umkehren muß die Omelette schnell zusammengeschlagen werden, damit der Zucker nicht braun werde. — Ist die Pfanne nur in der Größe eines Tellers, so muß man aus obiger Masse zwei Kuchen backen.

Anmerkung. Die Omelettes sind oft schwierig umzukehren. In diesem Falle verfahre man nach der am Schluß von Nr. 520 gegebenen Vorschrift.

930. Omelette mit Confiture.

Bereitet man ganz wie vorige, nur unterläßt man das Besprengen mit Kirschwasser, und bestreicht sie statt dessen gleich in der Pfanne mit jedem beliebigen Eingemachten (Confiture), womit man sie dann sofort übereinanderrollt. — Feiner wird die Omelette, wenn man, statt obiger Masse, einen Kochlöffel Mehl mit einem halben Schoppen Rahm, vier Eiern und etwas Salz glatt anrührt, dieß in eine flache kleine Pfanne, worin ein Stückchen

Butter zerlassen wurde, gibt, und unter öfterem Einstechen mit dem Backschäufelchen auf einer Seite bäckt. Ist oben nichts Flüssiges mehr, so wird Confiture daraufgestrichen, der Kuchen zusammengeschlagen, und die Omelette wie obige angerichtet.

931. Omelette mit Kartoffeln.

In die Masse von Nr. 929 rühre man vier Eßlöffel geriebene Kartoffeln, und backe die Omelette dann ganz nach dieser Nummer, nur wird kein Kirschwasser dazu verbraucht. Nach Belieben können eingemachte Johannisbeeren, Himbeeren u. s. w. daraufgestrichen werden. Die Omelette wird zuletzt auch nach Nr. 929 zusammengeschlagen, und mit Zucker bestreut heiß zu Tisch gebracht.

932. Omelette mit Aepfeln.

Zwei gute Kochäpfel werden geschält, in vier Theile verschnitten, die Kernhäuser herausgenommen, und jedes Viertel in feine Scheibchen geschnitten. Diese gebe man in die Pfanne, worin das zu der Omelette bestimmte Schmalz heiß gemacht ist, röste sie in solchem einigemal um, damit sie schneller weich werden, gebe hernach die in Nr. 929 beschriebene Masse darüber, und backe die Omelette ganz nach dieser Nummer, nur bleibt das Kirschwasser weg, sowie das Bestreuen mit Zucker während dem Backen. Erst nach dem Anrichten wird sie mit Zucker bestreut. — Diese Omelette kann man nicht gut mit dem Backschäufelchen umkehren, weil sie schwerer als die andern ist; man verfahre daher hiebei wie am Schlusse von Nr. 520 angegeben.

933. Omelette mit Kirschen.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur verwendet man, statt Aepfeln, ausgesteinte oder unausgesteinte Kirschen.

934. Gefüllte Omelettes mit Confiture.

Drei Eßlöffel Mehl wird mit anderthalb Schoppen guter Milch oder Rahm glatt angerührt, sechs Eier, vier Loth Zucker und etwas Salz beigefügt, und dieß zusammen gut abgerührt. Nun setze man eine Omelettepfanne mit zwei Eßlöffel Schmalz auf's Feuer, gieße, wenn das Schmalz heiß ist, einen Theil obiger Masse darein, und backe solchen, unter fortwährendem Lüften mit dem Backschäufelchen, schön gelb zu einem Kuchen. Dieser wird dann behutsam umgewendet, und auch von der andern Seite schön gelb gebacken. Nun wird auf einen Tisch ein Bogen Papier gelegt, der Kuchen darauf umgestürzt, und messerrückendick mit Apri-

kosenmarmelade, Himbeeren oder einem beliebigen andern Eingemachten leicht überstrichen, alsdann wurstähnlich zusammengerollt, und in drei bis vier Theile verschnitten, welche man aufrecht in eine etwas tiefe Platte stellt, und so an die Wärme bringt. Auf gleiche Weise bäckt man noch zwei Kuchen, und überstreicht und verschneidet sie wie den ersten. Wenn sämmtliche Omelettes so verschnitten in der Platte stehen, werden sie mit feinem Zucker bestäubt, nach Belieben mit einem glühenden Backschäufelchen oder Eisen leicht überfahren, damit der Zucker schmilzt, und sogleich zu Tisch gebracht. — Werden auch öfters, nachdem sie mit Zucker bestäubt sind, noch eine Viertelstunde (die Schüssel auf Salz, damit sie nicht zerspringe,) in den Ofen gestellt.

935. Gefüllte Omelettes mit Chocoladecreme.

Zwei Eßlöffel feines Mehl, sechs Loth geriebene Chocolade, fünf bis sechs Eigelb und vier Loth Zucker werden mit einem bis anderthalb Schoppen Rahm oder guter Milch angerührt, auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und ein halber Vierling Butter daruntergerührt. Dann werden aus dem nämlichen Teig, wie er in voriger Nummer bemerkt ist, Kuchen gebacken, solche, wie dort beschrieben, mit obiger Chocoladecreme überstrichen und zusammengerollt, und die Omelettes auch in derselben Weise verschnitten und beendet.

936. Aufgelaufene Omelette. Omelette souflée.

Man rühre vier Eigelb und vier Eßlöffel feinen Zucker zusammen schaumig ab, und mische das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß nebst zwei Eßlöffel Mehl und einem Kaffeelöffel Zitronensaft behutsam darunter, bestreiche dann eine Auflaufform oder eine Cremeschüssel mit frischer Butter, gebe die vorbeschriebene Masse darein, backe sie eine Viertelstunde in abgekühltem Ofen, wo sie nun hoch aufgestiegen sein und obenüber eine rothgelbe Farbe haben wird, und bringe die Omelette schnell zu Tisch, weil sie sich sonst zusammensetzt.

937. Aufgelaufene Omelette mit Confiture.

Fünf Eigelb werden mit fünf Eßlöffel feinem Zucker dick abgerührt, und hierunter das zu festem Schnee geschlagene Weiße der Eier, nebst drei Eßlöffel Mehl, behutsam gemengt. Nun wird in einer Omelettepfanne zwei Eßlöffel Schmalz heiß gemacht, hierein ein kleiner Schöpflöffelvoll von der Masse gegossen und gleichgestrichen, der Kuchen auf einer Seite auf ganz schwachem Feuer,

weil die Masse leicht anbrennt, unter fortwährendem Lüften mit dem Backschäufelchen und Rütteln der Pfanne gelb gebacken, dann auf eine butterbestrichene Platte gestürzt, und ein Eßlöffel Eingemachtes, als Himbeeren, Johannisbeeren rc., daraufgestrichen. Auf gleiche Weise wird ein zweiter Kuchen gebacken, dieser auf ersteren gestürzt, so, daß das Eingemachte zwischen beiden liegt, auf diesen Kuchen nun wieder ein Eßlöffel Eingemachtes gestrichen, darauf wieder ein Kuchen gegeben, und so fortgefahren, bis die Masse zu Ende ist. Die Platte wird jetzt noch eine Viertelstunde in einen mittelheißen Ofen gestellt, wo die Omelette um einen Theil höher werden wird, und sodann augenblicklich zu Tisch gegeben. — Das Backen, wie überhaupt die ganze Zubereitung, muß so rasch als möglich geschehen.

938. Aufgelaufene Omelette mit Sauce.

Wird von derselben Masse und ganz auf dieselbe Weise gebacken und dann übereinandergelegt, wie vorhergehende, doch ohne Confiture. Sind die Kuchen alle übereinandergelegt und eine tiefe Schüssel hinlänglich damit angefüllt, so wird diese eine Viertelstunde in den Ofen gestellt, unterdeß eine dickliche Vanillesauce (Nr. 325) oder eine Chaudeausauce (Nr. 334) bereitet, die Omelette aus dem Ofen genommen, und sogleich, mit der Sauce übergossen, aufgetragen.

939. Gestürzte Omelette.

Sechs Eigelb und sechs Eßlöffel Zucker werden zusammen dick gerührt, und sodann drei Eßlöffel feines Mehl und der Schnee der sechs Eiweiß leicht daruntergemengt. Nun wird in einem fingerhohen, etwas weiten Kastrol oder besser in einer Pfanne von Gußeisen (denn in einer gewöhnlichen Pfanne würde diese feine Mehlspeise leicht anbrennen) vier Eßlöffel gutes Schmalz heiß gemacht, die Masse dareingeleert, das Kastrol oder die Pfanne zugedeckt auf eine heiße Herdplatte oder auf glühende Kohlen gestellt, und auf den Deckel wenige schwache Glut gegeben. So wird die Omelette eine gute Viertelstunde aufgezogen, und hernach über eine Platte umgestürzt. — Kann man auch, und zwar am leichtesten, in einem nicht zu heißen Bratrohr aufziehen.

940. Aufgezogene Flädlein.

Drei Kochlöffel Mehl wird mit drei Eiern, etwas Salz und anderthalb Schoppen Milch zu einem Teig angerührt, hievon nach Nr. 36 Flädlein gebacken, diese zusammengerollt, der Quere nach

grob nudelartig geschnitten, und in ein butterbestrichenes Aufzugblech gelegt. Nun wird zwei Schoppen mit Zucker versüßte, zuvor mit einem Stengelchen Zimmt oder einem halbfingerlangen Stengelchen Vanille oder einer Zitronenschale aufgekochte Milch darübergegossen, zwei Loth Butter daraufgeschnitten, und die Flädlein in nicht zu heißem Ofen so lange gelassen, bis sie oben gelb sind. Vor dem Anrichten gießt man zwei mit einem Eßlöffel Milch verklopfte Eigelb darüber, und stellt die Flädlein dann noch einige Minuten in den Ofen, damit sie heiß werden.

941. Aufgezogene Flädlein mit Mandelfülle.

Sechs Loth feiner Zucker, ebensoviel feingestoßene Mandeln und sechs Eigelb werden miteinander schaumig gerührt, mit dieser Masse die ganz nach voriger Nummer gebackenen Flädlein überstrichen, solche zusammengerollt, jedes in drei Theile verschnitten, die Theile dann in ein butterbestrichenes Aufzugblech oder eine tiefe Schüssel dicht aneinandergestellt, und mit zwei Schoppen gut mit etwas Zucker und fünf Eiern verklopfter Milch übergossen. Nachdem nun noch zwei bis drei Loth Butter darübergeschnitten, werden sie in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, und in dem Blech oder der Schüssel zu Tisch gegeben.

942. Reisauflauf.

Ein Viertelpfund Karolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht, und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser abgegossen, der Reis in eine Maß kochende Milch gegeben, und solcher auf schwachem Feuer oder Glut zugedeckt eine Stunde langsam gedämpft, in welcher Zeit derselbe kernig weich und trocken sein soll. Nun leert man ihn in ein irdenes Geschirr, gießt ein paar Eßlöffel zerlassene Butter darüber, und läßt ihn erkalten, inzwischen ihn einigemal umrührend. Unterdeß werden acht Loth Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, sechs Loth Zucker, etwas Salz, zwei Eßlöffel Semmelbröseln und der erkaltete Reis dazugegeben, dieß zusammen schaumig abgerührt, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Weiße der acht Eier leicht daruntergemengt, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform oder in einen Teigrand eingefüllt, und in einem mittelheißen Ofen dreiviertel bis eine Stunde gebacken. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Die Auflaufe werden entweder in runde, etwas tiefe, butterbestrichene blecherne Formen, oder in porzellanene Auflaufschüsseln, welche

die Hitze vertragen können, oder in einen aufgesetzten Rand von Teig eingefüllt, und so im Ofen aufgezogen. Wird der Auflauf in der Form aufgezogen, so wird, ehe man ihn servirt, eine reine Serviette um die Form gewickelt; soll er in einem Teigrand aufgezogen werden, so bereitet man letztern auf folgende Weise: Acht Loth Butter oder Schmalz wird mit einem schwachen Schoppen Wasser aufgekocht, drei Viertelpfund Mehl damit angerührt, ein Kaffeelöffel Salz beigefügt, und hieraus ein fester Teig gearbeitet. Dieser wird auf das Nudelbrett genommen, eine lange Wurst daraus geformt, und solche zu einem dreifingerbreiten Streifen ausgewargelt, welchen man von beiden Seiten hübsch glatt schneidet, und im Kranz aufrecht auf eine tiefe, porzellanene, am Rand mit Eiweiß bestrichene Platte stellt. Die beiden Enden des Streifen werden schief zugeschnitten, mit Ei bestrichen, übereinandergelegt und zusammengepreßt, der Teig nun unten an den Rand der Platte fest angedrückt, und der ganze Teigrand von der äußern Seite mit verklopften Eiern bestrichen. Aus den dünn ausgewargelten Teigabfällen sticht man kleine Blümchen aus, welche man an der Außenseite in hübscher Ordnung andrückt, und sodann gleichfalls mit verklopftem Ei bestreicht. Ebenso kann der ganze Rand vor dem Bestreichen mit dem Pastetenzwicker eingezwickt, und dann erst bestrichen werden. Aus einer Serviette oder einem Papier wird jetzt nach der Größe des Teigrandes ein Ballen geformt, dieser in den innern leeren Raum eingelegt, damit der Rand nicht aus seiner Form kommen kann, und das Ganze über Nacht an einen trockenen Ort oder in den ganz abgekühlten Ofen gestellt, auf daß der Teig abtrockne und etwas steif werde. Alsdann wird die Serviette oder das Papier herausgenommen, in den leeren Raum jede beliebige Auflaufmasse gefüllt, die Schüssel auf Salz gestellt, und der Auflauf im Ofen aufgezogen. Durch das Backen steigt die Masse fingerbreit über den Teig, was dem Auflauf ein schönes, leichtes, höchst appetitliches Aussehen gibt. — Der Teigrand wird, wenn er vom Tisch kommt, in der Art wieder verwendet, daß man ihn, nachdem die Auflaufmasse gänzlich herausgenommen ist, trocknet und zu Brodbröseln stößt, oder er kann auch noch ein paarmal in obenangegebener Weise benützt werden, wenn die einzufüllende Masse keinen zu heißen Ofen erfordert. — Statt der Serviette oder dem Papier kann man in den Teigrand auch Erbsen einlegen. Nachdem der Teig trocken geworden, entfernt man dann die Erbsen, und füllt dagegen die fertige Auflaufmasse ein.

943. Auflauf von Reismehl.

Drei Loth Reismehl wird mit zwei Schoppen Milch in einem Kastrol glatt angerührt, dieß auf schwaches Feuer oder Kohlen gesetzt, und eine halbe Stunde dicklich eingekocht. Ehe der Brei vom Feuer genommen wird, fügt man dann sechs Loth Butter, sechs Loth Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929) und eine halbe Messerspitze Salz bei, und läßt Alles noch einmal zusammen aufkochen. Nun wird es in eine irdene Schüssel geleert, nach fast gänzlichem Erkalten sechs bis sieben Eigelb dazugegeben, dieß so

lange gerührt, bis die Masse ganz kalt und schaumig, zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Weiße der sieben Eier daruntergemischt, das Ganze in eine gut bestrichene Auflaufform oder in einen Teigrand (s. Anmerkung zu voriger Nummer) eingefüllt, und eine Stunde langsam aufgezogen. — Wenn kein Reismehl vorräthig ist, so darf nur trockener schöner Reis fein gestoßen und gesiebt werden.

944. Reisauflauf mit Aepfeln.

Acht Loth Karolinenreis wird, wie in Nr. 942 beschrieben ist, angebrüht, in einer Maß Milch dick und trocken weichgekocht, und gleichfalls zum Erkalten gestellt. Unterdeß schält man sechs gute Kochäpfel, schneidet sie in kleine Schnitzchen, und dämpft diese in einem halben Gläschen Wasser mit zwei Loth Butter und Zucker und Zimmt auf schwachem Feuer weich, sorgfältig sich hütend, daß sie nicht zerfallen. Bis die Aepfel erkaltet sind, werden sechs Loth Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, sechs Loth Zucker, einige Körnchen Salz und der abgekühlte Reis dareingegeben, dieß zusammen schaumig abgerührt, dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und etwas Zimmt beigefügt, und zuletzt der festgeschlagene Schnee der sechs Eier daruntergemengt. Ein Theil dieser Masse wird nun als Boden in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform eingefüllt, darauf eine Lage der erkalteten Aepfel und auf diese eine Lage Reis, und so abwechslungsweise fortgefahren, bis die Form voll und mit der Reismasse bedeckt ist, wo man dann das Ganze eine Stunde in mittelheißem Ofen aufzieht.

945. Sagoauflauf.

Man brüht acht Loth Sago mit kochendem Wasser an, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, gießt dann das Wasser davon ab, und dämpft denselben in einer Maß siedender Milch auf schwachem Feuer oder Kohlen, mit einem Stengelchen Vanille, zugedeckt langsam eine Stunde. Hernach bringt man ihn in ein irdenes Geschirr, gießt ein paar Eßlöffel zerlassene Butter darüber, damit er keine Kruste bekomme, und läßt ihn erkalten. Nun wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, sechs Loth Zucker, einige Körnchen Salz und der erkaltete Sago dareingegeben, dieß zusammen schaumig abgerührt, der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt, das Ganze in eine gut bestrichene Form oder einen Teigrand (Nr. 942, Anmerkung) eingefüllt, und drei Viertelstunden bis eine Stunde in einem mittelheißen Ofen aufgezogen,

bis sich oben eine schöne gelbe Kruste zeigt. — Statt der Vanille kann man auch einen Eßlöffelvoll Zitronenzucker (Nr. 1930) verwenden.

946. Griesauflauf.

Sechs Loth Semmelgries wird mit kalter Milch glatt angerührt, mit so viel siedender Milch aufgefüllt, daß es im Ganzen eine schwache halbe Maß ausmacht, und auf dem Feuer zu einem zarten Brei gekocht. Ehe letzterer vom Feuer genommen wird, kommen sechs Loth Butter und sechs Loth Zucker darein, und man läßt ihn dann noch einmal aufkochen. Er wird nun in eine irdene Schüssel geleert, wo man, nachdem er beinahe gänzlich erkaltet ist, sechs Eigelb beigefügt, und dieß zusammen kalt und schaumig rührt. Dann wird ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, einige Körnchen Salz und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der sechs Eier daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform oder einen Teigrand (Nr. 942, Anmerkung) eingefüllt, und drei Viertelstunden im Ofen aufgezogen.

947. Gebrühter Auflauf.

In einer Pfanne wird drei Loth Mehl mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, sechs Loth Butter dazugegeben, und solches auf dem Feuer so lange gerührt, bis es sich als ein glatter Teig von dem Kastrol loslöst. Dieser wird sodann in eine Schüssel geleert, und wenn er halb erkaltet ist, sechs Eigelb, fünf Loth Zucker und einige Körnchen Salz dareingerührt. Ist dieß zusammen leicht und schaumig, so wird ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930) und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, in mittelheißem Ofen drei Viertelstunden aufgezogen, dann mit feinem Zucker bestreut, und der Auflauf sogleich zu Tisch gegeben.

948. Gebrühter Auflauf mit Mandeln und Weinbeeren.

Wird bereitet und beendet wie voriger, nur gibt man in die Auflaufmasse vor dem Vermischen des Schnees vier Loth süße und sechs Stück bittere, abgezogene, feingewiegte Mandeln und vier Loth gewaschene kleine Weinbeeren.

949. Chocoladeauflauf.

Drei Loth Mehl wird mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, sechs Loth feingeriebene Chocolade, ebensoviel Butter und

vier Loth Zucker beigefügt, dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren zusammen aufgekocht, dann in eine irdene Schüssel geleert, und nach gänzlichem Erkalten sechs Eigelb nebst einigen Körnchen Salz dazugegeben und damit gut abgerührt. Ist die Masse leicht und schaumig, so wird der feste Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform oder in einen Teigrand (Nr. 942, Anmerkung) gefüllt, und in mittelheißem Ofen eine halbe bis dreiviertel Stunde aufgezogen.

950. Kartoffelauflauf.

Ein halb Pfund gesottene, abgeschälte Kartoffeln werden heiß mit nußgroß Butter und wenigem Salz in einem Mörser fein gestoßen, hernach durch's Sieb getrieben, und sechs Eigelb, sechs Loth Butter, sechs Eßlöffel Zucker und vier Loth feingewiegte Mandeln dareingerührt. Ist die Masse ganz leicht und schaumig, so wird die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, die Hälfte in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform gefüllt, nun vier bis sechs Kaffeelöffel eingemachte Johannisbeeren daraufgestrichen, diese mit der andern Hälfte der Kartoffelmasse bedeckt, und das Ganze dann in etwas abgekühltem Ofen aufgezogen.

951. Saurer Rahmauflauf.

Drei Kochlöffel Mehl wird mit einem Schoppen gutem sauren Rahm glatt angerührt, sechs Eigelb nebst sechs Loth Zucker beigefügt, dieß zusammen gut abgerührt, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930) und das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform gefüllt, und eine halbe Stunde im Ofen langsam aufgezogen.

952. Zitronenauflauf.

Ein Viertelpfund feingesiebter Zucker wird mit sieben Eigelb schaumig abgerührt, dann vier Eßlöffel feines Mehl, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930) und ein kleiner Kaffeelöffel Zitronensaft, sowie das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und eine leichte halbe Stunde im Ofen langsam aufgezogen.

953. Punschauflauf.

Vier Loth Mehl wird mit anderthalb Schoppen Milch glatt angerührt, und auf dem Feuer mit einem Viertelpfund Butter so

lange umgerührt und abgedämpft, bis sich der Teig leicht von dem Kastrol loslöst. Letzterer wird sodann in eine irdene Schüssel geleert, nach völligem Erkalten ein Viertelpfund Zucker, sieben bis acht Eigelb und einige Körnchen Salz schaumig damit gerührt, hernach die feingewiegte Schale einer halben Zitrone sowie ein Eßlöffel Zitronensaft, vier Eßlöffel Rum und der feste Schnee der Eiweiß daruntergemengt, das Ganze in eine butterbestrichene Form oder einen Teigrand (Nr. 942, Anmerkung) gefüllt, und im Ofen drei Viertelstunden langsam aufgezogen.

954. Maderaauflauf.

Vier gestrige Kreuzerbrode werden abgeschält und in dünne Scheiben geschnitten, diese übereinander in eine flache Schüssel gelegt, mit einem Schoppen Madera übergossen, und bedeckt eine Stunde bei Seite gestellt. Nun macht man sechs Loth gestoßenen Zucker, einen Kaffeelöffel Zimmt, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, vier Loth Zitronat und zwei Loth Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, und etwas geriebene Muskatnuß gut untereinander, und streut damit eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform sorgfältig aus. Hierauf kommt sodann eine Lage von den geweichten Schnitten, auf diese wieder eine Lage von den Gewürzen, und so wird abwechslungsweise eingefüllt, bis beide Theile aufgebraucht und die Form voll ist. Hernach werden sieben mit einem Schoppen süßem Rahm gut verrührte Eigelb über das Eingefüllte gegossen, darauf noch vier Loth frische Butter geschnitten, und die Form jetzt in ein Geschirr gestellt und so viel kochendes Wasser an der Seite zwischen ihr und dem Geschirr behutsam eingegossen, daß sie nicht ganz zur Hälfte darinsteht. Nachdem solche nun genau bedeckt ist, stellt man das Ganze in den Ofen, läßt es hier eine Stunde langsam dämpfen, und sieht alsdann nach, ob sich der Auflauf fest anfühlen läßt, in welchem Fall die Form aus dem Wasser genommen, der Auflauf sofort in derselben zu Tisch gegeben, und die Sauce Nr. 328 extra dazu servirt wird. Soll er ohne die Form auf den Tisch, so muß man letztere vor dem Einfüllen mit dünn ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1314) auslegen.

Anmerkung. Statt Madera kann man auch sonstigen feinen süßen Wein zu vorstehendem Auflauf verwenden, wo sich dann natürlich der Name entsprechend ändert.

955. Weinauflauf.

Sechs Eigelb werden mit sechs Eßlöffel Zucker gut gerührt,

dann sechs Loth feingestoßene Mandeln, zwei Loth feingeschnittener Zitronat, ein halber Kaffeelöffel Zimmt, eine halbe Messerspitze Nelken und zwei Eßlöffel Maraskino oder Rossoli daruntergerührt, und hernach sechs Eßlöffel feine Semmelbröseln und der feste Schnee von vier Eiweiß leicht dareingemengt. Dieß füllt man nun in eine butterbestrichene Form, bäckt es langsam im Ofen, und stürzt es auf eine Platte um. Alsdann werden zwei Schoppen alter Rheinwein oder Cyperwein mit einem Stengelchen Zimmt, einigen Nelken und sechs Loth Zucker gesotten, hernach über den Auflauf geschüttet, wieder abgegossen und nochmals darübergegeben, und so fortgefahren, bis der Auflauf den Wein gänzlich eingesogen hat. Zu gleicher Zeit wird die Schale einer Orange an vier Loth Zucker abgerieben, letzterer sammt dem Saft einer Orange in einem Pfännchen so lange gekocht, bis er dick ist und sich ziehen läßt, dann auf den festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß gegossen, dieß behutsam untereinandergemengt, und damit der Auflauf von außen auf der Platte herum belegt und verziert.

956. Erdbeerauflauf.

Mit sechs Eigelb wird vier Loth Butter gut abgerührt, dann sechs Loth feiner Zucker und vier Eßlöffel Semmel-, besser Milchbrodbröseln daruntergegeben, und dieß an zwei Schoppen durch's Sieb getriebene Erdbeeren gerührt. Nun wird der feste Schnee der sechs Eiweiß dareingemengt, das Ganze in eine butterbestrichene tiefe Porzellanschüssel eingefüllt, langsam im Ofen aufgezogen, und schnell zu Tisch gegeben.

957. Erdbeerauflauf auf andere Art.

Zehn Loth Mehl wird mit anderthalb Schoppen guter Milch glatt angerührt, sodann acht Loth feingestoßener Zucker, ebensoviel gute Butter und ganz wenig Salz dazugegeben, und solches auf dem Feuer zu einem dicken, etwas glatten Teig abgerührt. Diesen rührt man nach einigem Erkalten mit acht Eigelb fein ab, mengt hernach das zu festem Schnee geschlagene Weiße der Eier nebst einem halb Pfund Erdbeeren in die Masse, und füllt letztere nun in eine butterbestrichene Auflaufform oder Cremeschüssel, welche die Ofenhitze vertragen kann. So wird der Auflauf in nicht zu heißem Ofen drei Viertelstunden gebacken, wo er dann hoch aufgegangen und gelb sein wird, und augenblicklich auf den Tisch kommen muß.

958. Aufgelaufenes Mus.

Vier Eßlöffel Mehl wird mit weniger kalter Milch glatt angerührt, so viel warme hinzugegossen, daß es im Ganzen zwei Schoppen ausmacht, und darein dann vier Eier und etwas Salz gegeben und damit abgerührt. Dieß wird nun in das dazu bestimmte dick mit Butter ausgestrichene Geschirr gebracht, zwei Loth Butter daraufgebröckelt, das Mus im Ofen langsam aufgezogen, und sodann mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. — Will man das Mus auf dem Herd aufziehen, so läßt man in einem tiefen Pfännchen zwei Loth Schmalz heiß werden, gibt obige Masse darein, stellt das Pfännchen auf schwache Kohlen, deckt auf dasselbe einen Aufzugdeckel mit guten Kohlen, und läßt das Mus aufziehen. Nach einer guten Viertelstunde wird nachgesehen: wenn es eine schön gelbbraune Farbe hat, wird es auf einen daraufgedeckten Teller behutsam umgestürzt, und aufgetragen.

959. Aufgezogenes von Semmeln mit Aepfeln.

Man schneidet vier bis fünf gute, geschälte Kochäpfel in feine Schnitzchen, gibt ein Spitzgläschen Kirschwasser, etwas Zucker und Zimmt darüber, und läßt sie so eine Stunde liegen. Unterdeß schält man drei Kreuzersemmeln oder Milchbrode ab, schneidet sie in Scheiben, und bringt sodann in eine gut mit Butter bestrichene Form lagenweise einmal Semmel, einmal Aepfel. Nun werden zwei Schoppen Milch, sechs Eier und sechs Loth Zucker, gut miteinander verklopft, über das Eingelegte gegossen, vier Loth Butter in kleinen Blättchen darübergeschnitten, und das Ganze in gutem Ofen eine Stunde aufgezogen, bis es von oben eine gelbe Farbe hat. — Das Kirschwasser kann auch wegbleiben.

960. Aufgezogenes von Semmeln mit Kirschen.

Wird bereitet und beendet wie voriges, nur werden dabei, statt Aepfeln, ein Pfund ausgesteinte oder auch unausgesteinte Kirschen verwendet.

961. Aufgezogenes von Milchbrod.

Sechs Eßlöffel geriebenes und gesiebtes Milchbrod wird in acht Loth Butter gelb geröstet, dann mit anderthalb Schoppen Wasser eine halbe Stunde zu einem dicklichen feinen Mus eingekocht, und zum Erkalten gestellt. Hernach werden sechs Loth Butter und sechs Eigelb eine Viertelstunde leicht gerührt, die erkalteten Semmelbröseln, ein Kaffeelöffel Zimmt und der festgeschlagene

Schnee der sechs Eiweiß dareingemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form oder Cremeschüssel eingefüllt, und eine halbe Stunde im Ofen aufgezogen.

962. Aufgezogenes von gebackenen Erbsen.

Drei Eßlöffel Mehl wird mit zwei Schoppen Milch oder Rahm glatt angerührt, ein Viertelpfund Zucker, sechs Eigelb und sechs Loth zerlassene Butter dareingegeben, und dieß zusammen auf dem Feuer so lange gerührt oder mit einem Schneebesen geschlagen, bis es dicklich geworden und bereits zu kochen anfängt, worauf man es ein wenig bei Seite stellt. Nun werden die sechs Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, solcher nebst einem Gläschen Maraskino oder einem Eßlöffel Vanille- oder Zitronenzucker (Nr. 1929, 1930), einigen Körnchen Salz und einer halben Maß gebackenen Erbsen (Nr. 89) unter die Masse gemengt, letztere in eine gut mit Butter bestrichene Form oder Cremeschüssel, welche die Hitze vertragen kann, eingefüllt, und in schwacher Hitze aufgezogen. In einer kleinen halben Stunde ist das Gericht fertig, und muß augenblicklich auf den Tisch kommen.

963. Aufgezogenes Mandelmus.

Man rührt zwei Eßlöffel Mehl mit einer halben Maß Milch oder Rahm glatt an, fügt ein Viertelpfund Zucker, sechs Eigelb, einige Körnchen Salz, sechs Loth feingewiegte Mandeln und ein Viertelpfund Butter bei, und rührt dieß zusammen auf dem Feuer oder schlägt es mit einem Schneebesen so lange, bis es dicklich ist, und bereits zu kochen anfängt. Nun stellt man die Masse ein wenig bei Seite, mengt dann die sechs zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß und einen Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930) darunter, füllt das Mus in eine gut mit Butter bestrichene Form oder Cremeschüssel ein, und zieht es in schwacher Hitze eine gute Viertelstunde auf. Sobald es in der Höhe ist und eine gelbe Farbe hat, muß es seiner Feinheit halber augenblicklich aufgetragen werden.

964. Aufgezogenes von Eiweiß.

Acht Loth Mehl wird mit einer Maß Milch glatt angerührt, vier Loth Zucker, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929) und etwas Salz dazugegeben, dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren aufgekocht, drei Loth Butter beigefügt, und das Ganze auf glühenden Kohlen eine halbe Stunde langsam gekocht. Nun wird es

vom Feuer genommen, in eine Schüssel geleert, wenn es etwas abgekühlt ist der steife Schnee von sechs Eiweiß daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, eine Viertelstunde langsam aufgezogen, und das Gericht sodann augenblicklich zu Tisch gegeben.

965. Schaumaufgelaufenes von Aepfeln.

Acht bis zehn gute Kochäpfel werden geschält und in feine Blättchen geschnitten, dann mit einem halben Gläschen Wasser, drei Loth Butter und vier Loth Zucker weichgedünstet, und, nachdem die Sauce gänzlich eingekocht ist, durch's Sieb getrieben. Diese Aepfelmarmelade, welche wie ein dicker Brei sein muß, wird nun mit sechs bis sieben Eßlöffel Zucker und drei Eßlöffel geriebenem Milchbrod oder altgebackenem gestoßenen Bisquit verrührt, hernach sieben Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt, diese in eine butterbestrichene Cremeschüssel oder Auflaufform eingefüllt, und in nicht zu heißem Ofen aufgezogen, bis der Auflauf noch so hoch gestiegen ist und eine gelbliche Decke hat, was ungefähr eine kleine halbe Stunde Zeit braucht. In dem Augenblick, wo er aus dem Ofen kommt, wird er auch zu Tisch gegeben.

966. Schaumaufgelaufenes von Aprikosen.

967. Schaumaufgelaufenes von Pfirsichen.

Zehn Stück Pfirsiche oder Aprikosen werden ausgesteint, und mit vier Eßlöffel Zucker weichgedünstet, während welcher Zeit man immer umrühren muß, damit sie nicht anbrennen. Sie werden nun durch's Sieb getrieben, hernach wieder auf's Feuer gesetzt und noch dicker eingekocht, dann drei Loth Butter dareingethan, und die Marmelade vom Feuer gestellt. Ist sie etwas erkaltet, so werden sechs Eßlöffel Zucker und drei Eßlöffel geriebenes Milchbrod oder altgebackenes gestoßenes Bisquit dareingerührt, zuletzt von sechs Eiweiß ein fester Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt, und im Uebrigen wie bei Nr. 965 verfahren.

968. Schaumaufgelaufenes von Erdbeeren.

Eine halbe Maß durch's Sieb getriebene Erdbeeren werden mit sechs Loth feinem Zucker und drei Eßlöffel geriebenem Milchbrod oder altgebackenem geriebenen Bisquit verrührt, dann sieben Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 965.

969. Bisquit-Roulade.

Nachdem ein Viertelpfund Zucker mit sechs Eigelb eine halbe Stunde schaumig gerührt wurde, mengt man fünf Loth feingesiebtes Mehl, feingewiegte Zitronenschale, den Saft einer halben Zitrone und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, streicht diese Masse auf ein leicht mit Butter bestrichenes, längliches, halbellenbreites, am Rande aufgeschlagenes Backblech zweimesserrückendick gleichmäßig auf, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen bereits fertig, doch so, daß der Teig noch etwas weich ist. Das Blech wird dann herausgenommen, der Kuchen von der Seite glattgeschnitten, mit einem dünnen Messer vom Blech gelöst, sorgfältig umgewendet und über sich einer Wurst ähnlich zusammengerollt, diese Rolle von beiden Seiten glatt zugeschnitten, reich mit Mandeln gespickt, und mit einer Chaudeau- oder jeder andern süßen Sauce zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.) — Sollte kein Blech wie das vorbeschriebene vorhanden sein, so macht man aus gewöhnlichem Mehl und Wasser einen festen Teig, wargelt daraus zwei lange, gut fingerdicke Streifen, und bildet aus diesen auf einem gewöhnlichen Backblech ein längliches, eine halbe Elle breites und dreiviertel Elle langes Viereck, worein alsdann die Masse wie in obiges Blech gefüllt wird.

970. Reiskuchen.

Ein halb Pfund Karolinenreis wird gewaschen, sodann mit siedendem Wasser überschüttet, und eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen. Nun wird das Wasser davon abgegossen, der Reis in anderthalb Maß kochender Milch drei Viertelstunden langsam gedämpft, hernach zwei Eßlöffel Semmelbröseln dazugegeben, und dieß zusammen noch eine Viertelstunde gekocht, wo der Reis dann kernig weich und trocken sein muß und zum Erkalten gestellt wird. Während dem Erkalten muß man ihn einigemal umrühren, damit er keine Kruste bekomme. Nun wird acht Loth Butter leicht gerührt, sechs Loth Zucker, sieben Eigelb, einige Körnchen Salz, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und ein Viertelpfund kleine, gewaschene Weinbeeren dazugegeben, dieß mit einander schaumig abgerührt und dem erkalteten Reis beigefügt, Alles noch gut zusammen durchgerührt, und zuletzt der feste Schnee der sieben Eiweiß daruntergemengt. Das Ganze wird jetzt in eine dick mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Auflaufform gefüllt, im Ofen langsam gebacken, sodann auf eine Platte umge-

stürzt oder in der Form zu Tisch gegeben, und eine Weinsauce (Nr. 332) extra dazu servirt oder darübergegossen.

971. Grieskuchen.

In drei Schoppen kochende Milch wird ein Schoppen Semmelgries eingestreut und darin dickgekocht, worauf man ihn vom Feuer stellt, und zwei Eßlöffel zerlassene Butter darübergibt, damit keine Kruste entstehe. Bis er etwas erkaltet ist, wird acht Loth Butter leicht gerührt, ebensoviel Zucker, sieben Eigelb, vier Loth feingewiegte Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, einige Körnchen Salz und nach Belieben sechs Loth gewaschene kleine Weinbeeren beigefügt, dieß zusammen schaumig abgerührt und zu dem Gries gebracht, damit gut untereinandergemengt, nun der feste Schnee der sieben Eiweiß daruntergegeben, und der Kuchen wie vorhergehender beendet. Eine Obst- oder Milchsauce, besonders Vanille- oder Zitronensauce, servirt man extra dazu.

972. Nudelkuchen.

In die in Nr. 906 beschriebene Masse werden vor dem Vermischen des Schnees vier Loth kleine Weinbeeren gegeben, das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Auflaufform oder Kuchenblech eingefüllt, im Ofen gebacken, nach Belieben umgestürzt, und mit einer der Milchsaucen von Nr. 324, 325, 326 oder 328 zu Tisch gegeben.

973. Kaiserkuchen.

Drei gestrige Semmeln (Kreuzerbrode) werden abgeschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten, diese in Wein umgekehrt, und in einer Schüssel übereinandergelegt, bis sie gänzlich angezogen haben, worauf man Stück für Stück in verklopftem Ei und dann in Semmelbröseln umkehrt, und in heißem Schmalz schön gelb bäckt. Alsdann wird eine Blechform dick mit Butter bestrichen, sowie mit Semmelbröseln gut ausgestreut, hierein die gebackenen Schnitten gelegt, und dazwischen ein Kaffeelöffel feingeschnittene Zitronenschale gestreut, hernach sechs Eier mit einem Schoppen altem Wein und acht Loth Zucker verklopft, dieß über die Schnitten gegossen, zwei Loth Butter darübergeschnitten, und der Kuchen in einem guten Ofen aufgezogen. Nach Belieben kann Glühwein (Nr. 1890, 1891) dazu servirt werden.

Anmerkung. Sicherer ist das Ausstürzen dieses und des vorhergehenden Kuchens, wenn man die Form mit dünn ausgewargeltem Butterteig ausfüttert, oder ein genau nach dem Boden der Form geschnittenes butterbestrichenes

Blatt Papier in die Form einlegt, welches man beim Umstürzen des Kuchens dann abnimmt. Beim Anrichten wird der Kuchen auf eine flache Schüssel und von dieser erst auf die zum Auftragen bestimmte Platte gestürzt, damit die Masse nach oben stehe.

974. Bayerische Dampfnudeln.

Die feinsten Dampfnudeln gibt der Teig von Nr. 1055; weniger kostspielig kann man sie auf folgende Weise bereiten: Ein Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, in die Mitte desselben eine Grube gemacht, und darin mit einem halben Schoppen lauer Milch und zwei Eßlöffel guter Hefe ein Teig angerührt in der Dicke, daß er nicht mehr vom Löffel läuft. Diesen Vorteig (Hefel) stellt man zugedeckt an einen warmen Ort, wo er sich in einer halben Stunde gehoben haben wird. Nun werden zwei Eier, ein Eßlöffel Zucker, ein halber Kaffeelöffel Salz, zwei Loth weichgemachte Butter und so viel laue Milch dazugethan, daß es einen etwas starken Teig gibt, welchen man so lange mit dem Kochlöffel abklopft, bis er ein zartes Aussehen hat, und sodann in der Schüssel bedeckt an einen lauwarmen Ort stellt, bis er noch so hoch aufgegangen ist. Er wird jetzt auf ein mehlbestreutes Nudelbrett gestürzt, mit der Hand etwas breitgedrückt, und mit einem kleinen runden Ausstecher oder Glas, das öfters in Mehl einzutauchen ist, zu gleichgroßen Nudeln abgestochen. Diese setzt man nebeneinander in eine ziemlich dick mit Butter bestrichene und mit zwei Eßlöffel Zucker bestäubte weite, etwas tiefe Pfanne oder in ein Dampfnudelkar, und stellt sie, mit einem genau passenden Deckel bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen. Sind sie noch einmal so hoch geworden, so wird so viel warme Milch darangegossen, daß sie zur Hälfte an den Nudeln heraufgeht, das Ganze schnell wieder mit dem Deckel bedeckt, und in ein nicht zu heißes Bratrohr oder auf schwaches Feuer oder auf die heiße Herdplatte gestellt, wo man die Nudeln, *ohne sie nochmals aufzudecken*, ungefähr eine gute halbe Stunde kochen läßt. Um nun genau den Zeitpunkt ihres Fertigseins zu errathen, halte man das Ohr an Pfanne oder Kar, und man wird schnell hören, ob die Milch bald eingesotten. Ist solches der Fall, so sind sie in ein paar Minuten fertig, und haben am Boden dann eine schöne gelbe Kruste. Jetzt wird Stück für Stück mit dem Backschäufelchen ausgestochen, die Nudeln mit der untern Seite nach oben gekehrt, aufgehäuft angerichtet, mit Zucker überstreut, und mit einer beliebigen Milchsauce sogleich zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Bei dieser sowie jeder Hefenspeise trachte man vor Allem gute Hefe zu bekommen. — Zu den geringsten Hefenteigen, sollen sie fein und locker ausfallen, braucht man zwei Stunden Zeit. Was an der Zeit verspätet wurde, kann niemals durch Hitze ersetzt werden. — Ein Teig, der während dem Gehenlassen an einen zu warmen Ort kommt und dadurch an der Schüssel anbäckt, wird durch nichts mehr zurechtgebracht. Die Schüssel sollte nie unmittelbar auf den warmen Ofen oder Herd zum Gehen gestellt, sondern immer einige Holzstücke oder zuvor erwärmte Ziegelsteine unterlegt werden.

975. Bayerische Dampfnudeln auf andere Art.

Diese werden aus demselben Teig und auf dieselbe Weise bereitet, wie vorige, und ebenso in ein butterbestrichenes, zuckerbestreutes Dampfnudelkar oder flaches Kastrol gesetzt. Hier bedeckt man sie mit einem gut schließenden Aufzugdeckel, läßt sie an einem warmen Ort noch einmal aufgehen, gießt dann so viel kochende Milch wie bei den vorigen daran, und nachdem man sie mit dem Deckel wieder bedeckt hat, gibt man auf letzteren schwache glühende Kohlen, und stellt die Nudeln auf Kohlen oder auf eine heiße Herdplatte. Bei beginnendem Kochen werden im erstern Fall die untern Kohlen etwas auseinandergestrichen, im andern Fall aber das Geschirr auf der heißen Herdplatte zurückgestellt, damit die Nudeln in der Mitte sich nicht zu schnell ansetzen, in beiden Fällen nach einer guten Viertelstunde das Kar oder Kastrol dann aufgedeckt, die Nudeln mit feinem Zucker bestreut, im Fall die Milch schon daran eingekocht sein sollte noch etwas Milch nachgegossen, und das Geschirr sogleich wieder zugedeckt. Nach Verfluß einer halben Stunde werden sie fertig sein und von unten eine schöne gelbe Kruste haben, wo man sie nun mit einem Schäufelchen aussticht, auf eine Platte anrichtet, und sofort mit einer Zitronen-, Vanille- oder beliebigen andern Milchsauce zu Tisch gibt.

976. Gebackene Dampfnudeln. Rohrnudeln.

Von vorhergehendem Hefenteig werden, wenn er aufgegangen ist, mit einem Aussteher oder Glas eigroße Nudeln abgestochen, diese in eine dick mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Bratpfanne gesetzt, mit einem Tuch bedeckt, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie mit zerlassener Butter bestrichen, und, nachdem ein Schoppen kochende Milch darangegossen, in mittelheißem Ofen gebacken. Sobald sie eine schöne gelbe Farbe haben, sticht man die Nudeln dann aus, richtet dieselben gehäuft an, und servirt sie mit einer Milchsauce oder mit gekochtem Obst.

977. Dampfnudeln in braunem Zucker.

Bereitet man wie vorige, nur legt man sie nach dem Abstechen auf ein mehlbestreutes Brett, und läßt sie so, mit einem Tuch bedeckt, an einem warmen Ort noch aufgehen. Mittlerweile wird in eine Pfanne oder flaches Kastrol vier Loth Butter und vier Loth Zucker gethan, die Pfanne oder das Kastrol auf Kohlen oder auf die heiße Herdplatte gestellt, und wenn der Zucker anfängt braun zu schmelzen, werden einige Körnchen Salz beigegeben, und ungefähr anderthalb Schoppen Wasser zugegossen, so daß es, wenn die Nudeln darin sind, zur Hälfte daran heraufgeht. Nun setzt man letztere ein (doch nicht zu nahe aneinander, auf daß sie mehr einzeln sind als zusammengebacken), bedeckt sie mit einem Aufzugdeckel, worauf schwache Kohlen sind, und zieht sie ganz nach Nr. 974 oder 975 auf, nur dürfen sie nicht bis zu einer Kruste einkochen, sondern sie werden sammt ihrem braunen Saft ausgestochen, umgekehrt auf die Platte angerichtet, und mit einer Milchsauce oder mit gekochtem Obst zu Tisch gegeben.

978. Hefennudeln.

Es wird derselbe Teig wie bei Nr. 974 bereitet. Wenn er gehörig aufgegangen ist, wird er gleichfalls auf ein bemehltes Nudelbrett gestürzt, und mit einem in Schmalz oder Mehl getauchten Messer zu fingerdicken und stark fingerlangen Nudeln abgeschnitten. Diese werden dann nach Nr. 974 nebeneinander in eine butterbestrichene, mit Zucker bestreute Bratpfanne eingesetzt, obenüber mit zerlassener Butter bestrichen, an der Seite so viel kochende Milch darangegossen, daß solche zur Hälfte an denselben heraufgeht, und die Nudeln nach Nr. 974 oder 975 aufgezogen.

979. Dukatennudeln.

Werden von demselben Teig und ganz auf dieselbe Art bereitet und beendet wie Nr. 974 oder 975, nur wird der Teig, wenn er auf das Nudelbrett herausgestürzt ist, halbfingerdick ausgewargelt und mit einem Ausstecher, der die Größe eines großen Dukaten hat, ausgestochen. Die Nudeln werden dann nebeneinander in ein dick mit Butter bestrichenes und mit Zucker ausgestreutes flaches Kastrol oder aufgeschlagenes Kuchenblech eingesetzt, und nachdem sie hier noch etwas aufgegangen, wird so viel kochende Milch darangegossen, daß solche zur Hälfte an ihnen heraufgeht, das Ganze hernach genau bedeckt, und wie in Nr. 974 beschrieben beendet. — Man servirt hiezu eine Milchsauce, vorzugsweise eine Vanillesauce (Nr. 325).

980. Dukatennudeln mit Krebsbutter.

Sind dieselben Nudeln wie vorige, nur werden sie in ein mit Krebsbutter (Nr. 268) bestrichenes Geschirr eingesetzt, und man servirt eine süße Krebssauce (Nr. 330) dazu.

981. Gefüllte Wuchteln oder Schneiderflecke.

Werden aus demselben Hefenteig bereitet und auf dieselbe Art ausgestochen, wie in Nr. 592 angegeben ist, die Fleckchen dann mit verklopftem Ei bestrichen, ein halber Kaffeelöffel Eingemachtes daraufgegeben, und jedes überbogen, so daß sie Halbmonden ähnlich sind. Nun wird eine Gogelhopfen- oder Melonenform dick mit Butter bestrichen und mit Zucker ausgestreut, die Kräpfchen eines an das andere dareingelegt, doch so, daß sie mit der runden Seite gegen außen stehen, und inzwischen immer mit zerlassener Butter bestrichen. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis die Form zur Hälfte gefüllt ist, alsdann stellt man die Wuchteln an einen warmen Ort zum Aufgehen, bestreicht sie nach dieser Zeit mit zerlassener Butter, bäckt sie im Ofen schön gelb, stürzt sie heraus, und bringt sie mit einer beliebigen Milch- oder Weinsauce zu Tisch. (Siehe Abbildung.)

982. Gekochte Wuchteln.

Vorhergehend beschriebene Wuchteln werden, statt in besagte Form, in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform, und zwar derart, daß letztere nicht ganz zur Hälfte damit gefüllt ist, eingelegt und zum Aufgehen gestellt. Haben sie sich gehörig gehoben, so wird die Form mit ihrem Deckel passend bedeckt, die Wuchteln im Dunst anderthalb bis zwei Stunden nach Nr. 500, Anmerkung, gekocht, dann auf eine Platte umgestürzt, und eine nicht zu dicke Milchsauce oder eine Obstsauce dazu servirt. — Können auch eben so gut ungefüllt eingelegt werden.

983. Kleine aufgezogene Schwammknödel.

Ein Pfund gesiebtes Mehl wird in einer irdenen Schüssel auseinandergestrichen, so daß in der Mitte ein Grübchen bleibt, in diesem wird dann von einem Schoppen lauer Milch und zwei Eßlöffeln guter Hefe ein Vorteig angemacht, den man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Ist er aufgegangen, so werden zwei Loth zerlassene Butter, ein halber Kaffeelöffel Salz, zwei Eßlöffel Zucker, zwei bis drei Eier, das zurückgebliebene Mehl, und, wenn nöthig, noch etwas laue Milch daruntergerührt, und das Ganze zu einem glatten Teig gearbeitet, den man noch etwas aufgehen läßt,

dann mit einem Eßlöffel Knödel davon absticht, diese auf ein mehlbesäetes Brett setzt, und hier zugedeckt aufgehen läßt. Nun wird in einer weiten, etwas tiefen Pfanne fingerhoch Wasser mit einem Stückchen Butter, ein wenig Salz und zwei Eßlöffeln Zucker siedend gemacht, die Knödel dicht nebeneinander dareingesetzt, und nach Nr. 587 beendet, nur sollen sie unten keine starke Kruste haben, sondern das Wasser darf nur daran eingekocht und die Knödel müssen noch saftig sein. Man servirt sie mit einer Milchsauce oder zu gekochten Kirschen. — Kann man auch in einem heißen Bratrohr aufziehen, wo sie aber dann mit einem genau passenden Deckel bedeckt sein müssen.

984. Gebrühte Nocken.

Man rührt sechs Eßlöffel Mehl mit einem Schoppen Milch glatt an, dann zerläßt man in einer Pfanne einen halben Vierling Butter, gibt das angerührte Mehl nebst einem Eßlöffel Zucker und einer Messerspitze Salz darein, und arbeitet das Ganze unter beständigem Rühren zu einem glatten Teig, welcher sich von der Pfanne ablöst, und in den man nach einigem Erkalten vier Eier rührt. In ein flaches Aufzugblech wird nun eine halbe Maß Milch mit drei Eßlöffel Zucker und ein paar Körnchen Salz gegeben, von dem Teig dann Knödel abgestochen und in die Milch eingesetzt, der Aufzugdeckel mit glühenden Kohlen daraufgedeckt, die Knödel auf Kohlen aufgezogen, zuletzt mit einer Handvoll Zucker bestreut, und so noch eine halbe Viertelstunde gebacken. Ihr schönes gelbes Aussehen zeigt, daß sie fertig sind, sie werden sodann herausgestochen, aufgehäuft angerichtet, mit feinem Zucker überstreut, und mit einer Milchsauce servirt. — Kann man ebensogut im heißen Ofen bereiten, in welchem Fall dann aber kein Aufzugdeckel daraufkommt. Vor dem Fertigsein bestreut man sie gleichfalls mit Zucker, und bringt sie hernach ebenso noch eine halbe Viertelstunde in den Ofen, damit der Zucker oben schmelze.

985. Kindsmus.

Drei Kochlöffel feines Mehl wird mit drei Schoppen Milch fein abgerührt, eine kleine Prise Salz dazugegeben, und das Ganze unter fortwährendem Rühren so lange auf dem Feuer gelassen, bis es an der Seite zu kochen anfängt. Nun läßt man das Mus auf Kohlen so lange ganz langsam kochen, bis der Mehlgeschmack vergangen und dasselbe unten an der Pfanne eine gelbe Kruste hat, wo es sodann angerichtet und mit Zucker bestreut wird. Nach Belieben kann man die Rammel (Kruste) mit einem

Blechlöffel aus der Pfanne nehmen, und über das Mus legen. — Besser wird dieses Mus, wenn solches, nachdem es in der Pfanne einigemal aufgekocht hat, in ein flaches, dick mit Butter ausgestrichenes Kastrol oder ein handhoch aufgeschlagenes Kuchenblech geleert, dann mit etwas Zucker versüßt, und auf glühenden Kohlen oder einer heißen Herdplatte, auch im Bratrohr, noch eine halbe Stunde gekocht wird, wo man es hernach in seinem Geschirr zu Tisch gibt.

Anmerkung. Sollte das Mus während dem Kochen zu dick werden, so hilft man mit Milch nach. Dieß gilt auch bei jedem andern Mus.

986. Eiermus.

Zwei Kochlöffel Mehl wird mit anderthalb Schoppen Rahm oder guter Milch glatt angerührt, ein Stückchen Vanille, Zitrone oder Zimmt beigefügt, und dieß wie in voriger Nummer gekocht. Dann verklopft man vier Eier gut mit weniger kalter Milch, rührt darunter das Mus nebst einigen Eßlöffeln Zucker, und vermischt zuletzt den festgeschlagenen Schnee der vier Eiweiß damit. Nun richtet man das Ganze in die bestimmte Schüssel an, bestreut es dick mit Zucker, und brennt es mit einer glühenden Schaufel auf, welches Aufbrennen in dem Augenblick, wo der Zucker daraufgestreut wird, geschehen muß.

987. Semmelgriesmus.

In eine Maß siedende Milch lasse man einen Schoppen schönes Semmelgries unter stetem Rühren einlaufen, und das Mus dann auf Kohlen so lange kochen, bis sich am Boden der Pfanne eine gelbe Kruste angesetzt hat. Vor dem Anrichten gebe man alsdann eine kleine Prise Salz und ein paar Eßlöffel Zucker darein. — Kann mit Zucker und Zimmt bestreut gegeben werden.

988. Reismus.

Ein halb Pfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, einigemal aufgekocht, und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser abgegossen, und der Reis mit zwei Maß kochender Milch auf schwaches Feuer oder auf Kohlen gebracht. Je länger und langsamer er kocht, desto schöner quillt er auf. Ist er weich und in der gehörigen Dicke, so wird eine Messerspitze Salz dareingegeben, der Reis nun verrührt, in die Schüssel angerichtet, und mit Zucker und Zimmt bestreut aufgetragen. — Statt es anzu-

richten, kann man das Mus auch in dem Geschirr, worin es gekocht wurde, auf den Tisch bringen.

989. Milchreis.

Zwölf Loth Reis wird wie voriger angebrüht, aufgekocht und dann abgegossen, hernach in sechs Schoppen kochender guter Milch mit einer kleinen Messerspitze Salz und einem Stückchen Vanille auf schwaches Feuer gesetzt, eine Stunde langsam gekocht, und im Fall er zu dick werden sollte, noch ein Schoppen siedende Milch nachgegossen. Ist er nun weich, so wird vier bis sechs Loth Zucker leicht daruntergerührt, das Ganze dann in eine tiefe Schüssel locker angerichtet, mit gestoßenem Bisquit oder geriebenen Macaronen dick bestreut, und heiß aufgetragen. — Der Reis muß beim Anrichten noch ganz, aber doch weich und saftig sein. — Hiezu gibt man vorzugsweise eine Vanillesauce (Nr. 325).

990. Milchreis auf englische Art.

Man kocht acht Loth Reis, und zwar mit denselben Zuthaten, ganz nach voriger Nummer, nur etwas dicker. Alsdann werden zwei bis drei verklopfte Eigelb daruntergerührt, der Reis in eine butterbestrichene, mit gestoßenem Bisquit oder sonstigem gestoßenen oder geriebenen altgebackenen Backwerk oder mit Milchbrodbröseln dick bestreute Form eingefüllt, und in den warmen Ofen gestellt, bis er durchaus heiß geworden, gebacken darf er jedoch nicht sein. Man stürzt ihn nun auf eine Platte um, übergießt ihn mit einer kalten Aprikosensauce oder einer kalten oder warmen Milchsauce, oder servirt ein beliebiges Compot dazu. Wenn der Reis eingefüllt ist, muß die Form einigemal auf den mit einem Tuch überlegten Tisch aufgestoßen werden, damit er sich gleichmäßig setze. — Sehr hübsch nimmt sich dieses Gericht aus, wenn es in einer Schnecken- oder Bundform bereitet ist.

991. Reis mit Milchsauce.

Zehn bis zwölf Loth Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht und eine Viertelstunde stehen gelassen, dann das Wasser abgegossen, und der Reis mit einer kleinen Messerspitze Salz und vier Loth Butter in zwei Maß kochender Milch eine halbe Stunde gekocht, wobei er durchaus nicht gerührt werden darf. Ist er nun völlig weich, doch noch ganz, so wird er mit einem Schaumlöffel herausgenommen, erhöht auf die Platte angerichtet, mit vier bis

sechs Loth an einer Zitrone abgeriebenem, feingestoßenen Zucker während dem Anrichten bestreut, und mit einer warmen oder kalten Milchsauce zu Tisch gegeben.

992. Reisschmarn.

Man brüht ein halb Pfund Reis wie in voriger Nummer an, setzt ihn, nachdem das Wasser abgegossen, in anderthalb Maß siedender Milch mit ein wenig Salz auf's Feuer, und kocht ihn langsam völlig weich und dick ein. Er wird sodann in eine Schüssel gegeben, und zwei Loth Butter und sechs Eier dareingerührt, hernach in einer breiten Omelettepfanne zwei Eßlöffel Butter oder Schmalz heiß gemacht, von der angerührten Reismasse fingerdick dareingegeben und glattgestrichen, und dieß zu einem Kuchen gelb gebacken. Sollte letzterer zu trocken sein, so gibt man ein Stückchen Butter darunter. Der Kuchen wird nun mit dem Backschäufelchen stückweis abgestochen, umgekehrt und auch von der andern Seite gelb gebacken, nachdem er in noch kleinere Stückchen verstochen ist angerichtet, und mit der übrigen Masse auf gleiche Weise verfahren. Man servirt dann den Schmarn mit Zucker und Zimmt bestreut, auch wird gekochtes Obst dazugegeben.

993. Griesschmarn.

In vier Schoppen Milch wird ein Schoppen Semmelgries zu einem dicklichen Mus gekocht, und hernach zwei Loth Butter (die jedoch auch wegbleiben kann), etwas Salz und sechs Eier dareingerührt. Die übrige Bereitungsart ist wie bei vorhergehendem.

994. Mehlschmarn.

Bereitet man ganz nach Nr. 521. Wenn der Schmarn gebacken ist, wird Alles wieder in die Pfanne genommen, zwei Eßlöffel Zucker darübergestreut und noch einigemal damit umgeröstet, der Schmarn dann angerichtet, nochmals leicht mit Zucker bestreut, und gewöhnlich mit Compot oder gekochtem Obst zu Tisch gegeben.

995. Mehlschmarn mit Kirschen.

Unter den in Nr. 521 beschriebenen Teig wird ein halbes Pfund schwarze Kirschen leicht gemengt, der Schmarn auf dem Herd oder im Bratrohr nach Nr. 521 gebacken, inzwischen öfters umgekehrt, dann mit Zucker überstreut und so noch einigemal umgeröstet, und nun mit Zucker und Zimmt bestreut aufgetragen.

996. Semmelschmarn mit Kirschen.

Wird ganz nach Nr. 525 bereitet, nur kommen unter die

Masse ein halbes Pfund schwarze Kirschen. Beim Auftragen streut man Zucker und Zimmt darüber.

997. Nudelschmarn.

Man bereitet von zwei Eiern einen Nudelteig (Nr. 16), und wargelt ihn zu möglichst feinen Kuchen aus. Nach Abtrocknen werden nun daraus Nudeln etwas gröber als zur Suppe geschnitten, solche in anderthalb Maß kochende Milch, worein ein Stückchen Vanille oder Zitronenschale und vier Loth Zucker gegeben wurde, leicht eingesäet, und eine Viertelstunde darin dicklich eingekocht. Hernach wird eigroß Butter nebst ein wenig Salz daruntergerührt, und die Nudeln in einer breiten Schüssel auseinandergestrichen und bedeckt zum Erkalten gestellt, sodann in einer flachen breiten Pfanne eigroß Schmalz heiß gemacht, die erkaltete Nudelmasse, in kleinere Stücke abgestochen, dareingelegt, und langsam unter öfterem Umdrehen und Auflockern nach Nr. 992 gelb gebacken. Nun werden zwei bis drei mit etwas Milch verklopfte Eier über den Schmarn gegossen, dieser noch einigemal damit umgekehrt, aufgehäuft angerichtet, mit Zucker und Zimmt bestreut, und mit einer Vanille- oder Zitronensauce (Nr. 325, 324) oder mit gekochtem Obst servirt.

998. Grieskuchen mit Kirschen.

In eine Maß siedende Milch werden anderthalb Schoppen Semmelgries eingesäet, sechs Loth Butter, etwas Salz und sechs Eßlöffel Zucker beigefügt, und der Gries damit zu einem dicken Mus gekocht, welches man in eine irdene Schüssel bringt, und halb erkalten läßt. Alsdann gibt man sechs Eier und etwas gestoßenen Zimmt dazu, und rührt Alles zusammen gut ab, mengt hernach anderthalb Pfund schwarze Kirschen darunter, füllt die Masse in eine butterbestrichene Bratkachel oder ein breites Kastrol ein, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen zu schöner Farbe.

999. Eierkuchen (Kuchenmichel) mit Kirschen.

In die Eierkuchenmasse von Nr. 523 und 524 gebe man anderthalb Pfund schwarze Kirschen und zwei Eßlöffel Zucker, und verfahre im Uebrigen ganz nach diesen Nummern.

1000. Nudeln in der Milch.

Man kocht die nach Nr. 997 geschnittenen Nudeln in zwei Maß Milch mit einem Stückchen Vanille oder Zitronenschale und

sechs Loth Zucker eine kleine halbe Stunde, gibt dann vier Loth Butter nebst ein wenig Salz darein, mengt drei mit zwei Eßlöffel kalter Milch verklopfte Eigelb darunter, und richtet die Nudeln in eine tiefe Schüssel an. Im Fall sie vor dem Auftragen sich verdicken sollten, wird mit siedender Milch nachgeholfen. — Sie sollen beim Anrichten nicht zu dick und nicht zu dünn sein; das Richtige ist, wenn sie dicklich über den Löffel laufen. — Können mit Bisquit belegt, oder mit gestoßenen Maccaroni bestreut werden.

1001. Gebackene Nudeln mit Milchsauce.

Von einem Viertelpfund abgeschälten, mit Ei fein gestoßenen Mandeln, zwei Eiern, vier Loth Zucker und dem nöthigen Mehl wird ein fester Nudelteig (Nr. 16) angemacht, welchen man so fein wie möglich zu Kuchen auswargelt. Diese werden etwas abgetrocknet und sodann zu ziemlich groben Nudeln geschnitten, letztere aus heißem Schmalz gelb gebacken, hernach auf eine Platte aufgehäuft angerichtet, mit Zucker bestreut, und mit der Sauce Nr. 324 oder 325 zu Tisch gegeben.

1002. Dalkerle oder Pfitzauf.

Zwölf Loth Mehl wird mit Milch glatt angerührt, dann zwei Eßlöffel Hefe, vier Loth zerlassene Butter, drei Eier, etwas Salz und so viel Milch dazugegeben, daß der Teig einem gewöhnlichen Pfannkuchenteig gleicht, und dieser an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nun läßt man in einer Eierpfanne (nämlich einer Pfanne mit eingetriebenen Vertiefungen) halbnußgroß Schmalz in jeder Vertiefung heiß werden, gibt darein, je nachdem die Vertiefungen groß sind, ein bis zwei Eßlöffel von dem aufgegangenen Teig, und bäckt die Dalkerle schön gelb, wobei sie hoch auflaufen. Wenn sie dann mit der Gabel umgekehrt und auch von der andern Seite gebacken sind, werden sie herausgehoben und mit dem übrigen Teig auf gleiche Weise verfahren, die Dalkerle an der Seite etwas geöffnet und mit einem Kaffeelöffel eingemachter Früchte gefüllt, gehäuft angerichtet, und mit Zucker bestreut aufgetragen. — Können auch mit jeder beliebigen Creme gefüllt werden, auch kann man sie ungefüllt serviren.

Schmalzbackereien.

1003. Reisküchlein.

Ein halb Pfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, und, nachdem dieß abgeschüttet, in anderthalb Maß kochender Milch nebst einer Zitronenschale oder einem Stengelchen Vanille eine Stunde langsam gedämpft, so daß die Milch bereits gänzlich eingedünstet und der Reis trocken ist. Nun gibt man vier Loth Butter, vier Eßlöffel Zucker und eine Messerspitze Salz darein, und läßt den Reis damit noch eine halbe Stunde dämpfen, bis er dick eingekocht und weich ist. Man nimmt ihn alsdann vom Feuer, rührt ihn sogleich mit vier Eiern durch, damit die Masse gebunden wird, stürzt denselben auf eine butterbestrichene und mit Semmelbröseln bestreute flache breite Platte, streut ihn fingerdick auseinander, bedeckt ihn, damit er keine Kruste bekomme, mit butterbestrichenem Papier, und läßt ihn so gänzlich erkalten. Hernach sticht man mit einem Glas oder runden Ausstecher Küchlein aus, verklopft drei Eier mit einem Eßlöffel Milch, kehrt die Küchlein darin um, und bestreut sie mit feingesiebten Semmelbröseln. Nun werden sämmtliche Küchlein nebeneinander auf eine Platte gelegt, vor dem Anrichten aus schwimmendem heißen Schmalz gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut, auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte bergartig hübsch angerichtet, und mit jedem beliebigen gekochten Obst, oder mit einer beliebigen Obst- oder Milchsauce zu Tisch gebracht.

1004. Reisringe.

1005. Reisbirnen.

1006. Reisäpfel.

1007. Reiswürste.

Alle diese Küchlein (Croquetten) bereitet man aus der in Nr. 1003 beschriebenen Masse; sie sind nur hinsichtlich der Form verschieden. Bei den Reisringen werden von dem gekochten, fingerdick auseinandergestrichenen und erkalteten Reis mit einem runden Ausstecher Küchlein ausgestochen, und diese mit einem nur halb so großen Ausstecher genau in der Mitte noch einmal durch-

stochen, so daß man kleine Ringe erhält, welche, ganz wie oben beschrieben, in mit etwas Milch verklopftem Ei umgekehrt und mit Semmelbröseln bestreut, gebacken und beendet werden. Bei den Birnen und Aepfeln suche man aus dem Reis die Gestalt dieser Früchte zu bilden, stecke oben statt des Butzens eine Gewürznelke und unten statt des Stieles ein Stengelchen Zimmt hinein, und behandle diese Küchlein im Uebrigen wie vorhergehende. Bei Nr. 1007 wird der Reis zu fingerlangen, daumendicken Würstchen geformt, welche man dann wie die andern Croquetten beendet.

1008. Griesküchlein.

Ein Schoppen Semmelgries wird mit drei Schoppen Milch glatt angerührt, dieß auf dem Feuer nebst einer Zitronenschale oder einem Stengelchen Vanille unter beständigem Rühren dick eingekocht, dann vier Loth Butter, vier Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz dareingerührt, und das Ganze noch so lange gekocht, bis es sich vom Kastrol ablöst. Nun wird es vom Feuer genommen, nach Entfernung der Zitronenschale oder Vanille sogleich vier Eigelb dareingerührt, die Masse dann in ein flaches Geschirr geleert, fingerdick auseinandergestrichen, mit einem butterbestrichenen Papierbogen zugedeckt und kaltgestellt. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 1003, und es werden die Küchlein gleichfalls mit gekochtem Obst oder mit einer Obstsauce, namentlich Hagebuttensauce (Nr. 339), aufgestellt. — Aus dieser Masse können eben so gut die in Nr. 1004—1007 angegebenen Ringe, Aepfel, Birnen und Würste (Croquetten) geformt werden.

Anmerkung. Bei diesen sowie den vorhergehenden Croquetten nimmt sich, falls man Aepfel formt, die Platte sehr gut aus, wenn gekochte natürliche Birnen abwechselnd damit angerichtet, und dann die Birnensauce über das Ganze gegossen wird.

1009. Kartoffelküchlein.

Es werden gute Kartoffeln gesotten und abgeschält, ein Pfund davon mit zwei Loth Butter und etwas Salz heiß im Mörser fein gestoßen, dann durch's Sieb getrieben, und auf ein Backbrett genommen. Nun wird vier Loth feingestoßener Zucker, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929), drei Eßlöffel Mehl, eine Messerspitze Salz und drei Eigelb beigefügt, und dieß auf dem Backbrett gut untereinandergearbeitet. Beendet werden die Küchlein nach Nr. 1003, und mit einer beliebigen Milchsauce, vorzüglich aber mit

Mandelsauce (Nr. 327), warm zu Tisch gegeben. — Auch aus dieser Masse kann man die in Nr. 1004—1007 angezeigten Croquetten (Ringe, Aepfel, Birnen und Würste) formen. — Feiner wird die Masse, wenn zwei Loth feingestoßene Mandeln darunterkommen.

1010. Nudelküchlein.

Man bereitet nach Nr. 16 von zwei Eiern nicht sehr fein geschnittene Nudeln, streut solche in eine Maß gute siedende Milch, und kocht sie mit einer Zitronenschale oder einem Stengelchen Vanille recht dick ein, so daß sie nicht den geringsten Saft mehr haben. Nun werden dieselben noch einigemal mit vier Loth Butter, vier Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz aufgekocht, dann vom Feuer genommen, sogleich mit vier Eigelb durchgerührt, in ein flaches, butterbestrichenes Kuchenblech oder auf eine mit Semmelbröseln bestreute Platte geleert, fingerdick glatt auseinandergestrichen, bedeckt kaltgestellt, und hernach die erkaltete Nudelmasse mit einem Glas oder runden Ausstecher zu Küchlein ausgestochen. Im Fall diese nicht gern aus dem Blech lassen, stellt man letzteres auf einen warmen Herd. Sie werden sodann nach Nr. 1003 in verklopftem Ei umgekehrt und mit Semmelbröseln bestreut, auch ganz so wie die Reisküchlein beendet, und mit gekochtem Obst oder einer Obst- auch Milchsauce warm zu Tisch gegeben.

1011. Reisrouletten.

Man kocht ein Viertelpfund Reis in guter Milch weich und dick ein, und mengt darunter dann ein kleines Stückchen Butter, welches mit drei Eigelb und etwas Zitronenzucker (Nr. 1930) gut abgerührt wurde. Nun wird ein von acht Loth Butter bereiteter Butterteig (Nr. 1314) messerrückendick ausgewargelt, solcher in gut fingerlange und dreifingerbreite Stückchen geschnitten, und auf jedes derselben der Länge nach ein Eßlöffel Reis gelegt, der Teig dann am Rand mit verklopftem Ei bestrichen, und das Ganze wurstähnlich zusammengerollt, indem man den Teig an den Enden etwas andrückt. Man bäckt jetzt die Rouletten in heißem Schmalz schön gelb, bestreut sie hernach mit Zucker, und servirt sie mit Compot oder einer beliebigen Milchsauce.

1012. Beignets von Reis.

Ein halb Pfund gewaschener Karolinenreis wird in kochendes Wasser gegeben, einmal aufgekocht, und sodann in ein Sieb ge-

schüttet, hernach bringt man ihn mit acht Loth Zucker und einem Stengelchen Vanille in anderthalb Maß gute siedende Milch, und kocht ihn darin sehr weich und dick. Nachdem dann die Vanille herausgenommen, streicht man den Reis auf ein butterbestrichenes Blech gut fingerdick auf, und stellt ihn kalt. Nach gänzlichem Erkalten wird er nun mit einem Weinglas oder einem dergleichen Ausstecher zu Küchlein ausgestochen, welche man in drei bis vier gut mit zwei Eßlöffeln Milch verklopften Eiern umkehrt, und mit feinen Semmelbröseln bestreut. Kurz vor dem Anrichten werden die Küchlein aus heißem Schmalz lichtgelb gebacken, und dann stark mit Zucker bestäubt zu Tisch gegeben. — Das Blech muß man vor dem Ausstechen leicht erwärmen, sonst lösen sich die Stückchen nicht ab.

1013. Beignets mit Chocolade.

Werden bereitet und beendet wie vorige, nur daß man die Vanille fortläßt und dafür unter den weich und dick gekochten Reis sechs Loth geriebene Chocolade rührt, und die Küchlein beim Anrichten mit Zucker, der mit geriebener Chocolade untereinander-gemengt ist, bestreut.

1014. Beignets von Gries.

In eine Maß gute Milch, worein sechs Loth Zucker, ein Stückchen ganzer Zimmt, vier Loth Butter und ein wenig Salz gegeben, läßt man unter beständigem Rühren ein halb Pfund Gries einlaufen, und darin kochen, bis er so dick ist, daß er sich von der Pfanne ablöst. Fertig gemacht werden die Küchlein dann nach Nr. 1012, nur mischt man unter den Zucker, womit sie zuletzt bestäubt werden, etwas Zimmt.

1015. Croutonen (Semmelscheiben) mit Mandeln.

Drei gestrige Semmeln (Kreuzerbrode) werden entweder am Reibeisen abgerieben oder abgeschält, und je in vier bis fünf Scheiben geschnitten, dann ein Viertelpfund Mandeln mit einem Ei fein gestoßen, und mit vier Eßlöffel feinem Zucker, einem ganzen Ei, zwei Eigelb, einem Theelöffel Zimmt und zwei Eßlöffel Semmelbröseln angerührt. Nachdem nun die Schnitten auf einer Seite mit verklopftem Ei bestrichen, streicht man einen Eßlöffel von obiger Fülle auf die bestrichene Seite in der Art auf, daß sie in der Mitte erhöht und von der Seite glatt ist, alsdann überstreut man die Fülle mit Semmelbröseln, und kerbt die Scheiben laubartig ein: es wird nämlich mit einem Messerrücken über die

Mitte ein gerader Strich eingedrückt, und an den Seiten schieflaufende. In eine flache Pfanne oder ein anderes flaches Geschirr wird hernach fingerbreit heißes Schmalz gegeben, die Croutonen dareingelegt, und solche im Ofen oder auf dem heißen Herd, auch im Bratrohr hellgelb gebacken, worauf man sie heraushebt, und zum Ablaufen auf Fließpapier legt. Sind sie gut abgelaufen, so legt man sie in eine Schüssel, läßt sie, mit heißem Glühwein (Nr. 1890, 1891) oder Rosinensauce (Nr. 336) übergossen, eine halbe Viertelstunde zugedeckt stehen, und trägt sie sodann auf.

Anmerkung. Bei den Croutonen darf, wenn man sie im Bratrohr bäckt, nur so viel Schmalz genommen werden, daß das Brod darinliegt; bäckt man sie aber auf dem Herd, so müssen sie im Schmalz schwimmen.

1016. Croutonen mit Reis.

Ein Viertelpfund Reis wird mit siedendem Wasser angebrüht, letzteres dann abgegossen, und der Reis in drei Schoppen kochender Milch weich eingekocht. Nun gibt man zwei Loth Butter darein, läßt ihn noch so lange auf dem Feuer, bis er kurz und dick eingekocht ist, nimmt ihn sodann in ein anderes Geschirr, rührt vier Eigelb, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, vier Loth Zucker und eine Messerspitze Salz darein, und stellt ihn bei Seite. Hernach werden, wie in voriger Nummer, aus altgebackenen, abgeriebenen Semmeln Scheiben geschnitten, diese auf einer Seite mit Ei bestrichen, dann die Reisfülle ganz so wie bei vorigen daraufgegeben, und die Croutonen auch den vorigen gleich beendet, wo man sie nun mit siedender dünner Kirschen- oder einer andern Obstsauce begießt, und nachdem sie so eine halbe Viertelstunde zugedeckt gestanden, zu Tisch bringt.

1017. Croutonen mit Gries.

Werden wie vorige bereitet und beendet, nur nimmt man, statt Reis, einen Schoppen Gries.

1018. Croutonen mit Erdbeeren.

Es wird ein Schoppen Erdbeeren zerdrückt, und mit Zucker und Zimmt vermischt, hievon dann je ein Eßlöffelvoll auf die nach Nr. 1015 hergerichteten Croutonen gestrichen, letztere sodann nach Nr. 1015 gebacken, und heiß mit Zucker und Zimmt bestreut servirt. — Beim Backen darf hiebei nicht ganz fingerbreit heißes Schmalz in der Pfanne sein, da sich sonst die Erdbeeren vom Brod ablösen würden.

1019. Karthäuserknödel.

Von vier röschen, neugebackenen Semmeln wird auf einem Reibeisen das Harte rundum abgerieben, dann jede derselben der Länge nach getheilt, die Theile durch Wegschneiden alles Eckigen hübsch rund geformt, und solche nun, einer neben den andern, in eine flache Schüssel gelegt. Alsdann verklopft man sechs Eier mit zwei Schoppen Milch, gießt dieß über das Brod, kehrt letzteres nach halbstündigem Weichen um, und läßt es noch so lange liegen, bis es von allen Seiten weich ist und die Eiermilch ganz eingesogen hat. Jetzt wird das von den Semmeln Abgeriebene durchgesiebt, das durchgeweichte Brod ganz leicht darin umgekehrt und aus heißem Schmalz gelb gebacken, die Knödel hernach mit abgezogenen, länglich grobgeschnittenen Mandeln gespickt, mit einer Rosinensauce (Nr. 336) übergossen und zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

1020. Gefüllte Karthäuserknödel.

Von vier gestrigen Semmeln wird das Harte leicht abgeschält oder auf einem Reibeisen rundum abgerieben, und dieselben in halbfingerbreiten Zwischenräumen bis auf ein dünnes Ende herunter eingeschnitten, doch muß man sich sehr in Acht nehmen, daß man sie nicht völlig durchschneidet: sie müssen noch von einer Seite zusammenhängen, und das Brod muß wie ganz aussehen. Nun werden vier Loth abgezogene Mandeln fein verwiegt, ebensoviel gewaschene kleine Weinbeeren noch einigemal damit überwiegt, und dieß in einer Schüssel mit zwei Eßlöffel Zucker, einem halben Kaffeelöffel Zimmt und einem Ei gehörig untereinandergemischt. Diese Masse streicht man mit einem Messer zwischen die obenerwähnten Einschnitte, drückt dann die Semmeln etwas zusammen, umwindet sie kreuzweis mit Bindfaden, und läßt sie in sechs mit zwei Schoppen Milch verklopften Eiern gut durchweichen, indem man sie inzwischen behutsam umwendet, Acht gebend, daß sie nicht auseinanderfallen. Sind sie durch und durch weich, so werden sie in gesiebten Semmelbröseln leicht umgekehrt, und aus heißem Schmalz gelb gebacken, die Knödel hernach vom Bindfaden befreit, mit Rosinensauce (Nr. 336) übergossen und aufgetragen.

1021. Semmelknödel mit einer Obst- oder Weinsauce.

Kleine Semmeln oder Milchbrode werden am Reibeisen abgerieben, und mit einem feinen Messer verschiedene kleine Ein-

schnitte in dieselben gemacht. So taucht man sie in gezuckerten Wein, und kehrt sie einigemal darin um, legt sie dann in eine Schüssel nebeneinander, bis sie den Wein eingesogen haben, und taucht nun jede in mit zwei Eßlöffel Wasser verklopfte Eier. Hernach werden sie leicht mit Semmelbröseln oder Gries bestreut, und aus heißem Schmalz gebacken, alsdann in einer Obst- oder Weinsauce aufgekocht, angerichtet, und mit der Sauce zu Tisch gegeben.

1022. Semmelküchlein.

Vier auf vorhergehende Art abgeriebene gestrige Semmeln werden in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten. Nun verrührt man einen Schoppen alten rothen oder auch weißen Wein mit sechs Loth Zucker, einem halben Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, ebensoviel Zimmt und etwas Muskatnuß, taucht die Scheiben darein, und legt sie übereinander auf eine Platte. Haben sie angezogen, so wird auf je eine Scheibe Aprikosenmarmelade oder eingemachte Himbeeren gestrichen, und hierauf dann eine leere Scheibe gedeckt und beide zusammengedrückt. Nachdem alle Scheiben so hergerichtet sind, taucht man solche (sie genau zusammenhaltend, und Acht gebend, daß sie nicht zerfallen) in Backteig von Wein (Nr. 1323), bäckt sie aus heißem Schmalz, und bestreut die Küchlein mit Zucker, der mit etwas Zimmt vermischt ist.

1023. Semmelküchlein.

Vier nach voriger Nummer abgerindete Semmeln werden in Scheiben geschnitten, diese dann in den gleichen gezuckerten Wein getaucht, und übereinandergelegt. Nachdem sie gänzlich durchgesogen haben, wird jede mit einigen stiftartig geschnittenen Mandeln gespickt, alle wie vorige in Backteig von Wein getaucht, und die Küchlein gleich jenen beendet. — Können nach Belieben mit einer Weinsauce (Nr. 332, 333) gegeben werden, oder auch mit feinem gekochten Obst.

1024. Gebackene Semmelschnitten. Weinleiterle.

Von vier gestrigen Semmeln wird die Rinde rundum abgerieben oder abgeschält, dieselben nun in längliche, fingerdicke Schnitze geschnitten, solche in anderthalb Schoppen mit Zucker versüßten Wein eingetaucht, auf eine Platte übereinandergelegt, und so eine Stunde liegen gelassen. Dann verklopft man vier Eier mit einem Eßlöffel Wein, kehrt die Schnitten darin um, bäckt sie aus heißem Schmalz schön gelb, bestreut sie noch warm mit Zucker und Zimmt, und servirt sie trocken oder mit heißem Glühwein.

1025. Gebackene Semmelscheiben.

Reibe vier Semmeln vom gestrigen Tag am Reibeisen ab, schneide sie in fingerdicke Scheiben, und jede derselben wieder in zwei Theile, dann verklopfe fünf bis sechs Eier mit einem schwachen Schoppen Milch, und übergieße damit die Schnitten. Sind sie ganz von der Sauce durchdrungen, so lege dieselben auf ein Sieb zum Abtropfen, bestecke sie mit länglich grobgeschnittenen Mandeln, backe sie kurz vor dem Anrichten aus heißem Schmalz heraus, bestreue sie mit Zucker, der mit etwas Zimmt gemischt ist, und gebe sie mit einem Compot zu Tisch.

1026. Bavesen mit Erdbeeren.

Vier gestrige, abgeriebene Semmeln werden je in vier bis fünf Scheiben geschnitten, diese in Milch eingetaucht, und aufeinandergelegt. (Das Eintauchen in die Milch muß sehr schnell geschehen, damit das Brod nicht zu weich wird.) Nun zerdrückt man einen Schoppen Erdbeeren, vermischt sie mit Zucker, Zimmt und zwei Eßlöffel Semmel- oder Milchbrodbröseln, streicht einen Eßlöffelvoll davon auf jede der durchweichten Schnitten, bis die Hälfte so hergerichtet ist, und bedeckt diese genau mit der andern Hälfte Schnitten, die unbestrichen sind. Alsdann werden vier Eier mit zwei Eßlöffel Milch gut verklopft, die Bavesen darin umgewendet, noch in Semmelbröseln umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und sogleich zu Tisch gebracht.

1027. Bavesen mit Kirschen.

Ein halb Pfund schöne schwarze Kirschen werden ausgesteint, solche, jedoch ohne Sauce, mit einer Handvoll Mandeln verwiegt, und Zucker, Zimmt und zwei Eßlöffel Semmel- oder Milchbrodbröseln daruntergemengt. Nun werden drei bis vier Semmeln oder Milchbrode wie in voriger Nummer hergerichtet, nach völligem Erweichtsein auf die Hälfte der Scheiben je ein Kaffeelöffelvoll von den Kirschen gestrichen, auf jede bestrichene Scheibe dann eine unbestrichene gedeckt, und die Bavesen ganz wie vorhergehende beendet.

1028. Bavesen mit Mandeln.

Man richtet vier Semmeln ganz nach Nr. 1026 her. Bis die Schnitten durchweicht sind, werden sechs Loth abgezogene Mandeln mit einem Ei fein gestoßen oder auch fein gewiegt, drei Eßlöffel feiner Zucker, wenige feingewiegte Zitronenschale und zwei

Eßlöffel nicht zu harte Semmelbröseln dazugegeben, und solches mit einem Ei angerührt. Von dieser Masse wird dann ein Kaffeelöffelvoll je auf eine Schnitte gestrichen und hierauf eine unbestrichene Schnitte gedeckt, und das Ganze nach Nr. 1026 beendet.

1029. Bavesen mit Zwetschgen.

Es werden nach Nr. 1026 Semmelschnitten hergerichtet. Unterdeß kocht man ein halb Pfund gewaschene dürre Zwetschgen mit einem Gläschen Wein und zwei Schoppen Wasser so lange, bis sie weich sind und wenig Sauce mehr haben, steint sie dann aus, verwiegt dieselben mit zwei Loth abgezogenen Mandeln, und mengt Zucker, Zimmt und zwei Eßlöffel Semmelbröseln darunter. Von dieser Masse wird nun ein Löffelvoll auf je eine geweichte Schnitte gestrichen und eine unbestrichene Schnitte daraufgedeckt, und die Bavesen wie in Nr. 1026 angegeben beendet.

1030. Aepfelküchlein.

Man schneide acht bis zehn mittelgroße, gute Kochäpfel, nachdem sie abgeschält sind, der Runde nach in gut messerrückendicke Scheiben, befreie diese vom Kernhaus, gebe sie in eine Schüssel, bestreue sie mit vier Loth feinem Zucker, gieße zwei Eßlöffel Rum oder Kirschwasser darüber, und lasse sie in dieser Beize zwei Stunden stehen, sie unterdeß einigemal umkehrend. Hernach tauche man sie mittelst einer Gabel in Backteig von Wein (Nr. 1323), backe sie aus schwimmendem heißen Schmalz schön gelb und rösch heraus, lege sie zum Abtropfen einige Augenblicke auf Fließpapier, bestreue sie dann noch warm mit Zucker, und bringe sie zu Tisch.

1031. Aepfelküchlein auf gewöhnliche Art.

Acht bis zehn gute Kochäpfel werden abgeschält, und wie vorige in Scheiben geschnitten und vom Kernhaus befreit, dann sechs Kochlöffel Mehl mit vier Eiern, Salz, zwei Eßlöffeln zerlassener Butter und Milch zu einem Teig angerührt, der die Dicke eines Pfannkuchenteiges hat, so daß er gut an den Aepfelscheiben hängen bleibt, letztere nun darin umgekehrt, und die Küchlein wie vorige beendet.

1032. Aepfelküchlein auf andere Art.

Man richtet so viel Aepfelscheiben, wie in voriger Nummer bemerkt ist, ganz auf dieselbe Weise her, taucht solche in den Hefenteig von Nr. 1327, und bäckt die Küchlein nach Nr. 1030. Sie werden auf diese Art viel röscher wie die vorigen.

1033. Aprikosenküchlein.

1034. Pfirsichküchlein.

Die Aprikosen wie die Pfirsiche werden gespalten, ausgesteint, nach Belieben abgeschält, in eine Schüssel gelegt, mit Zucker bestreut, mit zwei Eßlöffel Rum oder Kirschwasser begossen, so eine halbe Stunde liegen gelassen, dann in Backteig von Wein (Nr. 1323) umgekehrt, und die Küchlein nach Nr. 1030 beendet.

1035. Pomeranzenküchlein.

Man schält Pomeranzen ab bis auf das Mark, und schneidet sie dann in Scheiben oder Schnitze. Diese werden mit einem Gläschen Maraskino und Zucker eine Stunde gebeizt, hernach in Backteig von Wein (Nr. 1323) umgekehrt, aus heißem Schmalz gelb gebacken, und die Küchlein nach gänzlichem Erkalten mit Zucker bestreut aufgetragen.

1036. Kirschenküchlein.

1037. Küchlein von grünen oder getrockneten Zwetschgen.

Von Kirschen knüpft man immer drei bis vier zu einem Büschelchen zusammen, taucht diese in Backteig von Wein (Nr. 1323), und bäckt die Küchlein aus heißem Schmalz schön gelb. Die grünen Zwetschgen werden abgeschält, ausgesteint und an die Stelle des Steins eine abgezogene, zuvor im Ofen gedörrte Mandel gethan, nun mit zwei Eßlöffel Zucker bestreut und eine halbe Stunde stehen gelassen, dann in demselben Teig wie die Kirschen umgekehrt, (wobei man die Zwetschge behutsam zusammendrückt, damit die Mandel nicht herausfalle,) und die Küchlein aus heißem Schmalz gelb gebacken; die getrockneten kocht man, wenn sie gewaschen sind, mit einem Gläschen Wein, etwas Wasser und einem Stückchen Zucker, bis sie weich und aufgelaufen (doch nicht zu weich, damit man sie noch ganz in den Teig eintunken kann), steint solche dann aus, steckt dafür eine abgezogene gedörrte Mandel darein, und bäckt die Küchlein ganz wie die mit grünen Zwetschgen.

1038. Kirschenküchlein auf gewöhnliche Art.

Die Kirschen werden wie obige in Büschelchen gebunden, diese in den Teig von Nr. 1031 oder 1327 getaucht, und die Küchlein aus heißem Schmalz gelb gebacken.

Anmerkung. Alle diese Kirschen- und Zwetschgenküchlein werden, nachdem sie gebacken sind, sofort noch warm mit Zucker bestreut.

1039. Gebackene Traubenbeeren.

Man zupft von schönen Trauben die größten Beeren herunter, taucht solche in Backteig von Wein (Nr. 1323), bäckt sie mittelst einer Gabel aus heißem Schmalz, und bestreut sie dann sogleich mit Zucker.

1040. Salbeiküchlein.

Schöne große Salbeiblätter werden in den Teig von Nr. 1031 getaucht, und die Küchlein aus heißem Schmalz schön gelb gebacken.

1041. Holderküchlein.

Man taucht Holderblüte, nachdem sie gereinigt und zu beliebigen Sträußchen gebrochen, sie an den Stielen haltend, in den Teig von Nr. 1031, und bäckt die Küchlein nach voriger Nummer.

1042. Gebackene Bisquit mit Creme.

Von fünf Eiweiß wird ein steifer Schnee geschlagen, darunter dann fünf Eßlöffel feingesiebter Zucker, ein Kaffeelöffel Zitronenzucker (Nr. 1930) und die fünf Eigelb gegeben, und dieß eine halbe Stunde gerührt oder, noch besser, auf schwachem Kohlenfeuer mit der Schneeruthe geschwungen (siehe Nr. 1574). Dann mengt man acht Eßlöffel feingesiebtes Mehl darunter, und bäckt die Masse löffelweis gelb aus heißem Schmalz, was sehr schnell geschehen muß, weil die Masse sonst braun wird. Auf die zum Anrichten bestimmte Platte wird nun eine dickliche Vanillesauce (Nr. 325) oder auch eine Weinsauce (Nr. 332) gegossen, und die gebackenen Bisquit im Kranz daraufgelegt.

1043. Gebrühte Kugeln.

Ein Schoppen Milch wird nebst zwei Loth Butter, zwei Loth Zucker und einem halben Kaffeelöffel Salz auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, nun sogleich zwölf Loth feingesiebtes Mehl dareingerührt, und dieß zusammen einige Minuten auf dem Feuer abgerührt, wo alsdann der Teig schön glatt und glänzend aussieht. Man nimmt ihn jetzt in eine Schüssel, rührt ihn bis zum völligen Erkalten, gibt dann vier Eier darein, und rührt ihn damit so lange, bis er weiß und leicht ist. Hernach werden mit dem Löffel längliche Knödel davon abgestochen, diese aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, sogleich mit Zucker bestreut, und warm zu Tisch gegeben. Nach Belieben kann eine Wein- oder Milchsauce damit servirt werden. — Sind auch in Suppen zu empfehlen,

wo aber dann der Zucker wegbleibt, und die Kugeln kleiner gemacht werden.

1044. Berliner Spritzküchlein.

Ein Schoppen Wasser wird mit sechs Loth Butter und sechs Loth Zucker auf's Feuer gesetzt. Wenn dieß zusammen aufkocht, säet man drei Viertelpfund feingesiebtes Mehl und einen halben Kaffeelöffel Salz unter schnellem Umrühren darein, rührt den Teig noch wenige Minuten auf dem Feuer ab, bis er fest und glänzend aussieht, und leert ihn sodann in eine Schüssel. Nach einer Viertelstunde, wenn er nicht mehr zu warm ist, werden sechs bis sieben Eier dareingeschlagen, der Teig damit so lange gerührt, bis er weiß und flaumig ist, alsdann in eine Backspritze, deren vordere Oeffnung einen Stern bildet, eingefüllt, und nun auf eine in heißes Schmalz getauchte Fischkelle oder auf ein rundes, tellergroßes, ebenfalls in heißes Schmalz getauchtes Stück Papier ein rundes Kränzchen gesetzt, mit dem Messer der Teig bei der Spritze abgeschnitten, das Kränzchen behutsam in heißes Schmalz umgestürzt, und schön gelb gebacken. Dieses Verfahren widerholt man, bis die Masse zu Ende ist, bestreut die Küchlein dann mit Zucker, und gibt sie warm zu Tisch. — Je nachdem die Pfanne groß ist, kann man mehrere Küchlein auf einmal backen. Man kann sie auch sogleich in beliebiger Größe aus der Backspritze in die Pfanne in das heiße Schmalz eindrücken. — Können auch aus dem Teig von Nr. 1045 bereitet werden.

1045. Strauben.

Ein Schoppen Milch und zwei Loth Butter wird in einer Pfanne siedend gemacht. Wenn die Milch steigt, rührt man vierzehn Loth Mehl darein, und das Ganze dann so lange ab, bis der Teig dick ist und von der Pfanne sich loslöst, wo er hernach in eine Schüssel genommen, und etwas Salz und fünf bis sechs in lauem Wasser erwärmte Eier, eines um das andere, gut dareingerührt wird. Man läßt nun den Teig durch einen mit einem dünnen Rohr versehenen Trichter in nicht zu heißes Schmalz in die Runde laufen, bäckt die Strauben auf beiden Seiten gelb, hebt sie mit dem Backschäufelchen heraus, biegt sie in dem Augenblick, wo sie aus dem heißen Schmalz kommen, leicht über ein Wargelholz, und trägt solche warm mit Zucker bestreut auf. — Zwei bis drei Eßlöffel Teig soll eine Straube geben, die in der Größe einer untern Kaffeetasse ist.

1046. Hirschhörnlein.

Ein halb Pfund Butter wird leicht gerührt, darein dann fünf ganze Eier und fünf Eigelb abwechslungsweise mit einem Pfund Mehl, ferner ein halb Pfund Zucker, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein wenig Salz und zwei Eßlöffel Kirschwasser oder Rum gemengt, und solches über Nacht, oder, wenn dieß die Zeit nicht erlaubt, jedenfalls zwei bis drei Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Nun wird Mehl auf ein Backbrett gestreut, der Teig daraufgethan, davon kleine Stückchen abgeschnitten, und diese zu fingerlangen Würstchen geformt, welche man an verschiedenen Stellen mit dem Messer einschneidet, (was die Hirschhörnleinform veranlaßt,) hübsch gelbbraun aus heißem Schmalz bäckt, und warm mit Zucker und Zimmt bestreut. — Man kann aus diesem Teig auch kleine runde Kränzchen machen, und diese gleichfalls mit dem Messer an der Seite einschneiden. — Besser werden sie, wenn man in die Masse ein Viertelpfund abgezogene, feingewiegte oder gestoßene süße Mandeln und einen Eßlöffel Zimmt gibt.

1047. Hirschhörnlein auf gewöhnliche Art.

Zu acht Loth gut abgerührter Butter wird ebensoviel Zucker, zwei ganze Eier, sechs Eigelb und ein klein wenig Salz beigefügt, das Ganze noch gut zusammen abgerührt, und dann so viel Mehl dazugenommen, daß man es wirken kann, doch darf der Teig nicht fest sein. Nun wargelt man auf dem Backbrett runde Würstchen daraus, und verschneidet solche in fingerlange Stückchen. Diese werden alsdann nach voriger Nummer geformt und eingeschnitten, auch ebenso gebacken, und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Der Teig soll so wenig als möglich mit den Händen gearbeitet werden, weil andernfalls die Butter gern schmilzt.

1048. Hirschhörnlein mit Hefenteig.

In einen Schoppen laue Milch wird zwei bis drei Eßlöffel gute Hefe, zwei Eier, vier Loth gebröckelte Butter, zwei Loth Zucker, eine Prise Salz, zwei Eßlöffel Kirschwasser und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone gegeben, und nun so viel Mehl eingerührt, daß es einen etwas starken Teig gibt, den man mit dem Kochlöffel tüchtig abschlägt. Es soll der Teig derart dick sein, daß wenn man die Schüssel auf die Seite neigt, er langsam herüberläuft, und wird derselbe alsdann bedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist er noch einmal so hoch geworden, so nimmt man ihn auf das Backbrett heraus, schneidet davon zwei

Loth schwere Stückchen ab, und formt diese zu Hirschhörnlein, welche man auf bemehlte Bretter legt, und bedeckt noch einmal zum Aufgehen stellt. Alsdann werden sie schön lichtgelb aus heißem Schmalz gebacken, noch warm mit feinem Zucker bestäubt, und aufgehäuft auf die bestimmte Platte gelegt. — Zu beachten ist, daß man diese Hirschhörnlein nicht zu stark aufgehen, und das Schmalz dabei nicht zu heiß werden lasse. — Gibt man gewöhnlich mit Compot als Mehlspeise.

1049. Gebackene Mandeln.

Sechs Eier, vier Loth zerlassene Butter, ein Kaffeelöffel feiner Zimmt, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, sechs Loth feingewiegte Mandeln und Zucker nach Belieben wird zusammen eine halbe Stunde gerührt, und hernach Mehl hineingemengt bis der Teig so fest ist, daß er sich auswargeln läßt. Er wird nun auf dem Backbrett etwas zusammengearbeitet, sodann kleinfingerdick ausgewargelt, und mit der dazu gehörigen Form zu Mandeln ausgestochen. Die Teigabfälle werden jedesmal wieder zusammengenommen, und wie oben bemerkt ausgewargelt und gleichfalls zu Mandeln ausgestochen, sämmtliche Mandeln dann in heißem Schmalz schön gelbbraun gebacken, auf die Platte gehäuft angerichtet, und mit Zucker und Zimmt bestreut.

1050. Schneeballen.

Man nimmt zwei ganze Eier, vier Eigelb, sechs Eßlöffel guten sauren Rahm, ein wenig Salz und einen Eßlöffel Zucker, und rührt dieß mit einem halb Pfund gesiebtem Mehl zu einem nicht zu festen Teig an, welchen man auf dem Backbrett so lange arbeitet, bis er fein und glatt ist, und alsdann eine Stunde an einen kühlen Ort stellt. Nach dieser Zeit wird er zweimesserrückendick gleichmäßig ausgewargelt, und Kuchen daraus geschnitten, die in der Größe einer großen untern Kaffeetasse sind. Jeden dieser Kuchen rädelt man nun in fingerbreite Streifen mit einem Backrädchen durch, doch nicht völlig: es muß ein fingerbreiter Rand ringsum ganz bleiben, der die Streifen zusammenhält. Diese werden dann durcheinandergezogen und zusammengeschoben, so daß sie einem Häufchen ähnlich sehen, hernach schnell aus nicht zu heißem Schmalz lichtgelb gebacken, gleich warm dick mit Zucker bestreut, und auf einer mit einer Serviette belegten Platte aufgehäuft zu Tisch gegeben. — Man kann dazu eine beliebige kalte, dicklich gehaltene Milchsauce aufstellen.

1051. Schneeballen auf andere Art.

Vier ganze Eier und zwei Eigelb, sechs Kafeelöffel Zucker, ein wenig Salz und klein eigroß zergangene Butter wird eine halbe Viertelstunde gut gerührt, und dann so viel Mehl dareingearbeitet, daß es einen Teig gibt, der einem weichen Nudelteig ähnlich ist. Hieraus werden jetzt sechzehn kleine Laibchen gewirkt, diese in der Größe eines kleinen Tellers ausgewargelt, und sodann wie vorige mit dem Backrädchen zu Streifen gerädelt, um welche jedoch ebenfalls ein fingerbreiter, nicht durchgerädelter Rand bleibt. Nun nimmt man den ersten Streifen auf den Kochlöffelstiel, den zweiten läßt man liegen, den dritten nimmt man wieder auf, und so abwechslungsweise fort, bis die Hälfte der durchgerädelten Streifen eines Kuchens aufgefaßt ist. Das Ganze wird dann mittelst des Kochlöffels in das heiße Schmalz gehängt, und einige Augenblicke gebacken, hernach behutsam abgestreift, umgekehrt und auch von der andern Seite schön gelb gebacken, und die Schneeballen wie vorige beendet. — Die zum Backen verwendete Pfanne soll sechs bis acht Zoll tief und fünf Zoll weit sein, damit ein Schneeballen gut Platz darin hat.

1052. Tabaksrollen. Ochsengurgeln.

Von einem halben Schoppen Wein, etwas Wasser, zwei Eßlöffel Kirschwasser, zwei Eßlöffel Zucker, einem Kaffeelöffel feingewiegter Zitrone, wenigem Salz, zwei Eiern, nußgroß Butter und einem Pfund feinem Mehl wird ein Teig angemacht, und solcher auf dem Backbrett so lange gearbeitet, bis er ein feines Aussehen hat. Nun wird zwölf Loth frische Butter mit ein wenig Mehl auf dem Backbrett weich geknetet und in den ausgewargelten Teig geschlagen, dieser dann vier- bis fünfmal ausgewargelt, und immer wieder übereinandergeschlagen. Ist er zuletzt stark messerrückendick ausgewargelt, so werden viereckige Stückchen abgeschnitten, solche um die dazu bestimmten Hölzer gewickelt, mit an dem Holz befestigten Bindfaden überbunden, und das Ende des letzteren in den Teig gedrückt, wodurch verhütet wird, daß der Teig von der Form fällt. Man legt die Tabaksrollen nun in siedheißes Schmalz, läßt sie schön gelb backen, hebt sie dann heraus, bindet sie auf, und nimmt sie von der Form ab. Sie müssen dann noch einen Augenblick in's heiße Schmalz, damit sie auch von innen ganz ausbacken, und hernach auf Fließpapier zum Abtrocknen. Zuletzt bestreut man dieselben mit Zucker und Zimmt, legt sie auf der Platte übereinander, und bringt sie zu Tisch.

Anmerkung. In neuerer Zeit verwendet man hiezu, statt der Hölzer, runde, anderthalb Zoll weite und ungefähr sechs Zoll lange Formen von Blech, an deren einem Ende ein Stiel angebracht ist, woran der Bindfaden sich befindet. Diese Blechformen gewähren den großen Vortheil, daß die Tabaksrollen sofort von innen und außen gleichmäßig backen. Man muß jedoch, sobald eine gebacken und abgenommen ist, die Form jedesmal in kaltem Wasser schnell wieder abkühlen und dann gut abtrocknen, ehe man sie auf's Neue mit Teig umwickelt.

1053. Gefüllte Tabaksrollen. Gefüllte Ochsengurgeln.

Der in voriger Nummer beschriebene Teig wird gleichfalls messerrückendick ausgewargelt, und ebenso in länglich viereckige Stückchen verschnitten. Dann wird ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gewaschene kleine Weinbeeren, sechs Loth feiner Zucker und vier Loth zerlassene Butter mit zwei bis drei Eiern angerührt, mit dieser Fülle die Teigstückchen überstrichen, die Form oder das Holz daraufgelegt, um dieß die Stückchen gewickelt, solche mit dem langen, an der Form befestigten Bindfaden, dessen Ende man in den Teig drückt, wie in voriger Nummer umwunden, und aus heißem Schmalz gelb gebacken. Die Tabaksrollen werden nun aufgebunden, von der Form abgenommen, auf Fließpapier zum Abtrocknen gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut, und auf der Platte übereinandergelegt aufgetragen.

1054. Haarlocken.

Es wird der Teig von Nr. 1052 bereitet, messerrückendick ausgewargelt, und in fingerbreite, halb ellenlange Streifen abgerädelt, diese schneckenartig auf obige Tabaksrollenformen gerollt, jeder mit einem an der Form befestigten Bindfaden ganz genau umwickelt, das Ende des Fadens in den Teig gedrückt, und die Streifen aus heißem Schmalz gelb gebacken. Nachdem sie aufgebunden und behutsam von den Formen abgenommen sind, bestreut man die Haarlocken warm mit Zucker, und trägt sie, auf der Platte übereinandergelegt, auf. (Siehe Abbildung.) — Können auch mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren gefüllt werden, wo man dann die Fülle, nachdem sie fertig gebacken sind, mit einem Messer behutsam dareinstreicht.

1055. Faschingskrapfen.

Acht Loth Butter wird leicht gerührt, dann sechs Eigelb, zwei ganze Eier, drei Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Salz, ein Pfund gewärmtes, feingesiebtes Mehl und drei Eßlöffel Hefe beigefügt,

und dieß mit einem Schoppen guter Milch oder Rahm zu einem Teig angemacht, der fein abgeschlagen und hernach zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt wird. Ist er halb aufgegangen, so nimmt man ihn auf ein leicht mit Mehl besäetes Nudelbrett, und zieht ihn theils mit dem bemehlten Wargelholz, theils mit der bloßen Hand zweimesserrückendick auseinander. Nun werden mit einem Ausstecher, der im Umfang wie ein weites Trinkglas ist, oder auch mit einem Trinkglas selbst, Blättchen ausgestochen, diese auf ein leicht bemehltes Tuch gelegt, die Hälfte derselben mit verklopftem Ei bestrichen und je in der Mitte mit einem Kaffelöffel eingemachter Johannis- oder Himmbeeren oder einer beliebigen Marmelade belegt, hierüber dann die andere Hälfte Blättchen passend gedeckt und rund herum leicht angedrückt, und das Ganze jetzt mit einem Tuche zugedeckt. Sind die Krapfen noch etwas aufgegangen (wobei man sehr Acht geben muß, daß sie nicht zu viel aufgehen, weil sie sonst beim Backen zusammenfallen würden), so werden sie in heißes Schmalz gebracht, einige Minuten mit einem passenden Deckel bedeckt, derselbe dann abgenommen, die Krapfen umgekehrt und, ohne sie mehr zu bedecken, auch von der andern Seite gebacken, alsdann auf Fließpapier, und zwar jeder einzeln, zum Abtropfen gelegt, und ganz warm mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.) — Sollen zuerst mit der obern Seite in's Schmalz gelegt und nach dem Backen nicht zu heiß aufeinander gestellt werden, da sie sonst ihrer Feine wegen sich zusammensetzen.

1056. Gewöhnliche Faschingskrapfen.

Man rührt sechs Loth Butter leicht ab, und gibt vier Eier, drei Eßlöffel Zucker, etwas Salz, anderthalb Pfund feingesiebtes, gewärmtes Mehl und drei Eßlöffel Hefe dazu. Dieß wird nun mit zwei Schoppen lauer Milch angemacht und gut abgeklopft, der Teig sodann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, wenn er halb aufgegangen ist, auf ein leicht mit Mehl besäetes Nudelbrett genommen, und zweimesserrückendick ausgewargelt. Die übrige Bereitung ist wie bei vorhergehender Nummer.

1057. Berliner Pfannkuchen.

Werden aus demselben Teig und auf dieselbe Weise bereitet wie die Faschingskrapfen, nur kommen unter den Teig noch acht Loth mit einem Ei feingestoßene Mandeln, darunter einige bittere.

1058. Aufgelaufene Faschingsküchlein.

Der Teig ist ganz der von Nr. 1056, nur kommt blos vier Loth Butter darein. Er wird halbfingerdick ausgewargelt, dann mit dem Kuchenrädchen viereckige Stückchen abgerädelt, diese auf ein mehlbestreutes Brett zum Aufgehen gelegt, nach Aufgehen aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, und die Küchlein mit Zucker bestreut aufgetragen.

1059. Aufgelaufene Faschingsküchlein auf gewöhnliche Art.

Ein Pfund gesiebtes, gewärmtes Mehl wird mit anderthalb Schoppen warmer Milch zu einem Teig angemacht, drei Loth zerlassene Butter, zwei Eier, ein Eßlöffel Zucker, ein halber Kaffeelöffel Salz und drei Eßlöffel Hefe beigefügt, und solches zusammen gut abgeschlagen. Nun läßt man den Teig an einem warmen Ort aufgehen, stürzt ihn, nachdem er sich gehörig gehoben hat, auf ein mehlbesäetes Brett, wargelt ihn halbfingerdick aus, und rädelt den Kuchen mit dem Backrädchen in verschobene Vierecke ab, welche man auf ein gewärmtes Tuch legt, und nochmals an einem warmen Ort etwas aufgehen läßt. Die Küchlein werden alsdann aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, und mit Zucker und Zimmt bestreut warm zu Tisch gegeben.

1060. Verzogene Faschingsküchlein.

Man stellt ein Pfund gesiebtes Mehl in einer Schüssel warm, macht alsdann in der Mitte desselben eine Vertiefung, und rührt darin mit zwei Schoppen lauer Milch, zwei Eßlöffeln zerlassener Butter, einem Kaffeelöffel Salz, vier Loth gewaschenen kleinen Weinbeeren, zwei Eiern und zwei Eßlöffeln Hefe einen Teig an, den man an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Ist der Teig zur Hälfte aufgegangen, so wird er wieder zusammengestoßen, und noch einmal zum Aufgehen gestellt, hernach mit einem Löffel zu runden, eigroßen Laibchen ausgestochen, diese auf ein mehlbestreutes Tuch gelegt, eine Viertelstunde ruhen gelassen, und jedes dann schön rund auseinandergezogen, wobei die Finger immer in's Wasser getaucht werden. In der Mitte müssen die Küchlein am dünnsten ausgezogen sein, doch dürfen sie kein Loch bekommen. So werden sie in vieles heißes Schmalz eingelegt, schön gelb gebacken und dabei einmal umgewendet, dann nach Belieben mit Zucker bestreut, und warm aufgetragen. — Man kann die Laibchen auch, ohne sie zuvor auf ein Tuch zu legen, gleich neben dem

Backen aus der Schüssel ausstechen; verzogen dürfen die Küchlein aber jedenfalls erst in dem Augenblick werden, wo sie in's heiße Schmalz kommen.

1061. Ausgewargelte Faschingsküchlein. Kissele.

Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel gebracht, und mit einem Schoppen Milch zu einem Teig angerührt, dann zwei Loth zerlassene Butter, vier Eier, ein Eßlöffel Zucker und ein Theelöffel Salz beigefügt, dieß untereinandergeklopft, auf das Backbrett gestürzt, und zu einem feinen Teig gut abgearbeitet, den man bedeckt eine Stunde an einen kalten Ort stellt, sodann auswargelt, und sechs Loth Butter daraufschneidet. Er wird nun von allen vier Seiten über sich zusammengeschlagen, hernach wieder ausgewargelt und auf dieselbe Weise zusammengeschlagen, und dieß Verfahren noch drei- bis viermal wiederholt. Alsdann wargelt man den Teig zweimesserrückendick aus, und rädelt ihn mit dem Backrädchen zu drei- oder viereckigen Küchlein ab, welche man aus heißem Schmalz schön gelb bäckt, mit Zucker bestreut, und warm zu Tisch gibt.

1062. Ausgewargelte Faschingsküchlein (Kissele) auf andere Art.

Fünf Viertelpfund feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, ein Eßlöffel Zucker und ein halber Kaffeelöffel Salz dazugegeben, und in die Mitte des Mehles ein Grübchen gemacht. Darein gießt man dann einen Schoppen siedende Milch, in welche drei Loth Butter gegeben wurde, und macht nun sogleich einen festen Teig an, der dem Nudelteig ähnlich ist. Dieser wird noch ganz warm gleichmäßig halbfingerdick ausgewargelt, und mit dem Kuchenrädchen zu drei- oder viereckigen Küchlein abgerädelt, welche man aus heißem Schmalz schön gelb bäckt, und sodann mit Zucker bestreut.

Anmerkung. Diese, sowie die vorhergehenden Faschingsküchlein, können mit jedem beliebigen Obst servirt werden.

1063. Fensterküchlein.

In einer Schüssel wird ein Pfund Mehl in der Mitte auseinandergestrichen, und mit zwei Schoppen lauer Milch und drei Eßlöffel Hefe ein Vorteig angemacht, den man zur Wärme stellt. Wenn er aufgegangen, kommt ein halber Eßlöffel Salz, ein Eßlöffel Zucker und zwei Eier darein, und es wird nun das Ganze zu einem leichten, zähen Teig tüchtig abgearbeitet, der die Dicke

eines starken Spatzenteiges hat, und den man an einem warmen Ort etwas aufgehen läßt. Nachdem sodann auf einem Backbrett ein Tuch ausgebreitet und mit Mehl bestäubt, sticht man mit einem blechernen Löffel Stücke aus dem Teig, formt dieselben zu runden Laibchen, legt letztere auf das Tuch, bedeckt sie, und läßt sie an einem warmen Ort noch schön aufgehen. Sie werden dann mit dem in Mehl getauchten Finger in der Mitte etwas auseinandergedrückt, jedes mit den Händen in der Mitte noch auseinandergezogen, wobei sie jedoch nicht durchbrechen dürfen, und die Küchlein jetzt auf beiden Seiten aus heißem Schmalz gelb gebacken, nur muß man dabei beachten, daß nicht zu viele auf einmal in die Pfanne kommen, damit sie Platz zum Aufgehen haben. Nach Belieben kann man sie noch mit Zucker bestreuen. — Sollen hübsch rund und derart auseinandergezogen sein, daß sie in der Mitte ein schönes durchsichtiges Fensterchen haben.

1064. Kirchweihnudeln.

Es wird zwei Pfund Mehl in eine Schüssel genommen, und in der Mitte desselben mit einem Schoppen lauer Milch und drei Eßlöffel Hefe ein Vorteig angemacht, den man zur Wärme stellt. Ist er gehörig aufgegangen, so kommen zwölf Loth zerlassene Butter, sechs Eier, zwei Eßlöffel Zucker, ein kleiner Eßlöffel Salz, ein Schoppen guter saurer Rahm und sechs Loth gewaschene kleine Weinbeeren dazu, und es wird dann der Teig mit dem Kochlöffel untereinandergearbeitet und gut abgeschlagen. Sollte noch etwas Milch nöthig sein, so wird solche nachgegossen. Nun nimmt man den Teig auf das Backbrett heraus, arbeitet ihn noch etwas, doch nicht mehr viel, gibt ihn wieder in die Schüssel, und läßt ihn bedeckt halb aufgehen. Alsdann stürzt man ihn neuerdings auf das Backbrett, und formt drei Loth schwere Laibchen daraus, welche man ungefähr handroß auswargelt, und bei jedem dann die Ecken einbiegt, so daß die Form eines Briefcouverts entsteht. Nachdem man jetzt sämmtliche Nudeln auf einem bemehlten Tuche schön hat aufgehen lassen, und sie auf der überlegten Seite mit der Scheere eingezwickt sind, wird in eine Pfanne Schmalz und ein Gläschen Wasser gegeben, hierein bei beginnendem Sieden dann ein Theil der Nudeln gelegt, und dieselben zugedeckt, unter einmaligem Umkehren, so lange gekocht, bis das Wasser gänzlich eingesotten und sie gelb, d. h. gebacken sind, wo man sie herausnimmt und die Pfanne einige Augenblicke bei Seite stellt. Es werden nun weitere

Nudeln darein eingelegt, mit der Hand auf's Neue Wasser in das Schmalz gespritzt, (was immer großes Geräusch verursacht,) die Pfanne gut zugedeckt dann wieder auf's Feuer genommen und die Nudeln wie die andern gebacken, und auf diese Weise fortgefahren, bis alle Nudeln gebacken sind. Sie werden hernach warm mit Zucker bestreut, und servirt. — Beim Backen ist zu beachten, daß man immer nur so viel Nudeln in die Pfanne einlege, als bequem Platz darin haben.

1065. Fettkräpfchen.

Man nimmt einen Schoppen dicken süßen Rahm, eine kleine Obertasse dicke, wohl abgewässerte, gute Hefe, und macht mit Mehl einen dicken Teig an, den man an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen stellt. Ist er aufgegangen, so kommt ein zweiter Schoppen dicker Rahm, vierundzwanzig bis sechsundzwanzig Eigelb, ein knappes Viertelpfund Butter, die zuvor zerlassen und bis auf den Satz abgeschüttet wurde, zwei Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Salz und ebensoviel Zimmt dazu, und es wird dieß nun zusammen zu einem leichten Kuchenteig angemacht. Sollte es nöthig sein, so kommt noch Mehl dazu, man muß dann aber den Teig nochmals gehen lassen. Ist er zur Hälfte aufgegangen, so wird er mit einem Blechlöffel abgestochen, und so löffelweise aus heißem Schmalz gelb gebacken. Beim Auftragen übersäet man die Kräpfchen gut mit Zucker.

1066. Eisengebackenes.

Ein Pfund Mehl wird mit Milch glatt angerührt, sechs Eier, zwei Eßlöffel Hefe, vier Loth zerlassene Butter und etwas Salz beigefügt, und hieran noch so viel Milch gerührt, daß der Teig die Dicke eines gewöhnlichen Pfannkuchenteiges hat, und wenn man mit dem Kochlöffel durch die Mitte des Teiges fährt, man noch leicht die Linie sieht. Der Teig wird nun an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, und wenn er sich gehörig gehoben hat, wird er mit dem Kochlöffel wieder etwas zusammengestoßen. Hernach taucht man eine kleine eiserne Form, welche die Gestalt einer Rose oder Schnecke hat und an welcher ein langer, aufrechtstehender Stiel angebracht ist, in heißes Schmalz, und sobald sie hierin heiß geworden, dann in den Teig, damit er sich anhänge, (doch darf die Form nur bis an den Rand in den Teig getaucht werden, indem man sonst die Küchlein nicht abnehmen könnte,) wor-

auf dieselbe wieder in das heiße Schmalz gehalten, wenn der Teig gelb ist das Küchlein mit einem Schlag an die Form abgelöst, im Schmalz umgekehrt, und sodann, mit dem Boden nach oben, auf Papier zum Ablaufen gelegt wird. Auf dieselbe Weise wird mit dem übrigen Teig verfahren. Sind die Küchlein sämmtlich aufrecht auf die Platte aufgehäuft, so werden sie mit Zucker bestreut, auch nach Belieben mit einer Weinsauce überfüllt, und augenblicklich, bevor sie erweichen, zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Wenn das Eisen im Schmalz gut heiß geworden, muß es schnell mit weichem Papier abgewischt und dann schnell in den Teig getaucht werden, da sonst letzterer nicht am Eisen anklebt. — Im Fall ein Eisen, wie es hier erwähnt ist, nicht bei der Hand wäre, vertritt dessen Stelle ein kleiner eiserner tiefer Schöpflöffel.

1067. Eisengebackenes auf andere Art.

Ein halb Pfund Mehl, ein Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz wird mit einem Schoppen Rahm oder Milch, zwei ganzen Eiern, zwei Eigelb und zwei Eßlöffel Rum oder Kirschwasser zu einem glatten Teig angerührt, dieser mittelst einer eisernen Form wie vorhergehender gebacken, die Küchlein ebenso zum Ablaufen verkehrt auf Papier gelegt, dann auf die Platte aufrecht aufgehäuft angerichtet, mit Zucker bestreut, und warm aufgetragen.

1068. Waffeln mit Hefe.

Drei Viertelpfund Butter wird leicht gerührt, dann vier ganze Eier, vier Eigelb, ein Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Salz, vierzehn Loth feingesiebtes Mehl und ein halber Schoppen süßer Rahm dareingegeben, dieß zusammen gut durcheinandergerührt, hernach drei Eßlöffel gute Hefe und zuletzt der steife Schnee von den vier Eiweiß daruntergemengt, und der Teig, mit einem Tuche bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist derselbe um die Hälfte höher geworden, so darf er nicht wieder fallen, sondern das Eisen wird sogleich, ohne es mit Fett zu bestreichen, heiß gemacht, ein kleiner Schöpflöffel Teig hineingefüllt und mit dem Löffel auseinandergestrichen, alsdann das Eisen zugemacht, und die Waffel auf raschem Feuer, unter einmaligem Umdrehen des Eisens, von beiden Seiten schön gelb gebacken, worauf man sie herausnimmt, das Hervorstehende mit einem Messer rundum abschneidet, und sie warm mit Zucker bestreut. In gleicher Art bäckt man auch die übrigen Waffeln. Ob sie die rechte Farbe haben,

darüber kann man sich durch Oeffnen des Eisens und Lüften der Waffeln mit einem Messer Gewißheit verschaffen.

Anmerkung. Die Waffeln sollte man nach dem Backen immer gleich essen, weil sie bei längerem Herumstehen weich werden und zusammenfallen; auf jeden Fall muß man sie an einem warmen Ort aufbewahren. Auch dürfen sie, so lange sie noch warm sind, nicht übereinandergelegt, sondern jede muß einzeln aufgestellt werden, so daß sie von beiden Seiten ausdünsten können; dieß geschieht am besten in einem Sieb oder Korb.

1069. Waffeln mit Vanille.

Ein halb Pfund Butter wird leicht gerührt, und nach und nach sechs Eigelb dazugethan. Nun wird zehn Loth Mehl und etwas Salz mit so viel guter Milch glatt angerührt, daß der Teig etwas dicker als ein Mehlschmarnteig (Nr. 521) ist, dieser dann zu der Butter und den Eiern gegeben und das Ganze gut abgerührt, und hernach ein großer Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929) sowie der festgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt. Aus dieser Masse bäckt man ganz nach vorhergehender Nummer Waffeln, und bestreut sie gleichfalls warm mit Zucker.

1070. Waffeln mit saurem Rahm.

In ein halb Pfund leicht gerührte Butter werden langsam acht Eier gerührt, drei Viertelpfund feines Mehl, ein halber Schoppen saurer Rahm und ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930) dazugegeben, dieß zusammen gut durcheinandergerührt, und hieraus dann nach Nr. 1068 Waffeln gebacken, welche man warm mit Zucker bestreut.

1071. Holländische Waffeln.

Man rührt ein Pfund Mehl mit zwei Schoppen Milch glatt an, und mengt zwei Eßlöffel Hefe und ein wenig Salz darunter. Unterdeß wird ein halb Pfund Butter leicht gerührt, nach und nach sechs Eier dareingethan, dieß nun unter den angerührten Teig gegeben, das Ganze gut durchgerührt, und der Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Ist er noch einmal so hoch geworden, so werden daraus nach Nr. 1068 Waffeln gebacken.

1072. Holländische Waffeln auf gewöhnliche Art.

Es wird ein halb Pfund Butter zerlassen, eine halbe Maß Milch darangegossen, dieß mit vier Eiern, etwas Salz und zwei Eßlöffel Hefe gut verklopft, und damit nun ungefähr ein Pfund

Mehl in einer Schüssel zu einem Teig angerührt. Dieser muß in der Dicke wie ein Pfannkuchenteig sein: wenn man mit dem Kochlöffel durchfährt, muß die Linie sichtbar bleiben. Er wird an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen gestellt, und nachdem er sich gehörig gehoben hat, werden die Waffeln daraus nach Nr. 1068 gebacken. — Zu dieser Art Waffeln gehört ein flach gestochenes Waffeleisen, weil solche so dünn wie Papier werden sollen.

1073. Hohlhippen.

Ein Viertelpfund Mehl, sechs Loth feiner Zucker, zwei Loth zerlassene Butter, ein wenig Salz, zwei Eier, ein halb Loth Zimmt und ein kleines Gläschen Kirschwasser wird mit Wein in der Dicke eines Flädleinteiges angerührt, nun das Eisen heiß gemacht, auf beiden Seiten mit Speck leicht bestrichen, ein Eßlöffelvoll von der Masse dareingegossen und schnell auseinandergestrichen, das Eisen langsam zugedrückt, auf's Feuer gebracht, nach und nach zusammengepreßt, und alsobald umgewendet. Ist die Hippe auf beiden Seiten schön gelb, so wird sie schnell abgenommen, und über ein zu diesem Zweck gefertigtes rundes fingerdickes oder auch dickeres Hölzchen aufgerollt, von dem man sie nach Erkalten herunternimmt. So wird fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. Hiebei muß man hauptsächlich darauf sehen, daß das Feuer gleich gehalten wird, und dadurch das Eisen in gleicher Hitze bleibt.

1074. Hohlhippen mit Schlagrahm.

Sechs Loth Zucker wird mit einem Stengelchen Vanille fein gestoßen, ein Viertelpfund Mehl, zwei Loth zerlassene Butter, ein wenig Salz, zwei ganze Eier, zwei Eigelb, ein halb Loth Zimmt und zwei Eßlöffel Rum dazugethan, dieß mit Milch zu einem dünnflüssigen Teig angemacht, und hievon dann die Hippen wie vorige gebacken. Wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, werden sie aus dem Eisen genommen, schnell über ein unten zugespitztes dütenähnliches Holz gewickelt, und nun unten zusammengedrückt, so daß sie wie Düten aussehen. Sind alle auf diese Art gebacken, so stellt man sie in eine tiefe Schüssel, und füllt sie mit geschlagenem Vanillerahm (Nr. 1360) aus einer mit einem weiten Rohr versehenen Backspritze schneckenartig ein. (Siehe Abbildung.)

Braten.

1075. Gebratener junger Indian.

Der nicht ganz ausgewachsene Indian, in der Größe eines Kapauns, wird trocken gerupft, flammirt (Nr. 1955), ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, von innen mit wenigem Salz eingerieben, ein Sträußchen Petersilie und ein Stückchen Butter in seinen Leib gesteckt, dressirt (Nr. 1955), sodann von außen mit Salz eingerieben, mit dünnen Speckscheiben auf der Brust belegt oder auf der Brust und an den Schlägeln mit feingeschnittenem Speck gespickt, überbunden und in ein butterbestrichenes Papier eingewickelt. So bringt man ihn mit einem Stück Butter und einer verschnittenen Zwiebel in eine Bratkachel, und bratet ihn eine Stunde im Ofen unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce, wobei, wenn er gelb angebraten ist, etwas Fleischbrühe oder Wasser darangegossen wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, übergießt den Indian neuerdings mit seiner Sauce, bringt denselben noch einmal in den Ofen, damit er eine noch schönere Farbe erhalte, richtet ihn dann mit den Speckscheiben auf der Brust oder auch ohne dieselben auf eine warme Platte an, und gibt die durch's Sieb gegossene, etwas abgefettete Sauce extra dazu. — Auf dieselbe Weise wird er am Spieß gebraten.

1076. Gebratener ausgewachsener Indian.

Der Indian wird wie vorhergehender gerupft, flammirt und hergerichtet, mit Salz von innen und außen eingerieben, und ein Sträußchen Petersilie und eine Zitronenschale in seinen Leib gesteckt, alsdann dressirt, Brust und Schlägel mit feinem Speck gespickt, in ein butterbestrichenes Papier eingewickelt, und so im Ofen oder am Spieß gebraten. Im erstern Fall wird er mit einem Stück Butter in eine Bratkachel gelegt, dann mit etwas Fleischbrühe oder Wasser unterfüllt, und unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce zwei bis zwei und eine halbe Stunde gebraten; im letztern Fall begießt man ihn öfters mit Butter und der eigenen Sauce, wobei Acht gegeben werden muß, daß die Sauce in der untergesetzten Bratpfanne nicht anbrenne. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, begießt den Indian mit seiner Sauce, bratet ihn noch gelb, und servirt beim Anrichten die Sauce extra dazu.

1077. Indian mit Kastanien gefüllt.

Bei dem nach Nr. 1075 hergerichteten Indian wird die Haut der Länge nach rückwärts über dem Halse angespannt und aufgeschnitten, der Kropf sorgfältig herausgelöst, der Hals selbst zwischen den Flügeln abgelöst und abgeschnitten, wobei die Haut nicht beschädigt werden darf, der Kopf gewöhnlich, damit die Halshaut nicht beschädigt wird, ganz oben abgeschnitten und bei Seite gelegt, und hernach der Indian ausgewaschen, abgetrocknet und von innen und außen mit Salz eingerieben. Nun bereitet man nachstehende Fülle: Ein Pfund in die Schale eingeschnittene Kastanien werden geröstet oder etwas übersotten (Nr. 468), dann beide Häute davon abgenommen, und die Kastanien in kleinere Stückchen geschnitten; sollte die zweite Haut nicht gerne abgehen, so gießt man siedendes Wasser über die Kastanien, und läßt sie bedeckt eine Viertelstunde stehen, wo dann die Haut sicher abgehen wird. Nun werden zwei abgeschälte Kreuzerbrode in kleine Würfel geschnitten, diese mit einem schwachen halben Schoppen kochender Milch übergossen, und zugedeckt bei Seite gestellt, ferner vier Loth große und ebensoviel kleine Weinbeeren verlesen, gewaschen, und in einem Durchschlag stehen gelassen. Alsdann kommen in ein Viertelpfund leicht gerührte Butter vier Eier und vier Loth feingeschnittenes Ochsenmark, und unter dieß die Kastanien, das Brod, die Weinbeeren und zwei Eßlöffel Zucker. Mit dieser Fülle, die nicht zu netzig sein darf, wird zuerst der Kropf ganz locker gefüllt, die Haut oben mit feinem Bindfaden mittelst einer großen Nadel mit weiten Stichen umschlungen, und dann zusammengezogen, damit das Eingefüllte verschlossen ist. Die noch übrige Fülle gibt man in den Leib, näht solchen zu, und spickt jetzt Brust und Schlägel mit feinem Speck, worauf der Indian nach Nr. 1955 aufdressirt, in ein butterbestrichenes Papier eingebunden, und mit einem Stück Butter in einer Bratkachel im Ofen, oder am Spieß unter öfterem Begießen zwei Stunden gebraten wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird das Papier aufgebunden und abgenommen, der im Ofen gebratene Indian dann begossen und noch einmal in den Ofen gethan, bei dem am Spieß gebratenen dagegen das Feuer hell gemacht, um dem Braten noch eine schöne gelbe Farbe zu geben. Beim Anrichten zieht man den Bindfaden sorgfältig heraus, und bringt den Indian auf die bestimmte Platte; die zurückgebliebene Sauce gießt man durch's Sieb, fettet sie ab, und servirt sie extra dazu.

1078. Indian mit Bratwurstfülle.

Der Indian wird wie in voriger Nummer beschrieben hergerichtet, und mit folgender Fülle gefüllt, und zwar zuerst der Kropf und dann der Leib: Es werden drei Kreuzerbrode am Reibeisen abgerieben und in Würfel geschnitten, dann sechs Loth Speck ebenfalls würflig geschnitten, und auf dem Feuer so lange gebraten, bis solcher anfängt gelb zu werden. Nun gibt man zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazu, röstet dieß einigemal miteinander um, fügt hernach die Brodwürfel bei, und röstet Alles noch einige Minuten zusammen ab. Alsdann wird das Ganze in eine Schüssel genommen, und darein ein halb Pfund abgebratene, in feine Scheiben oder in Würfel geschnittene Bratwürstchen, sowie die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, weniges Salz, etwas Muskatnuß und vier Eier gerührt. Nachdem der Indian nun zugenäht, können nach Belieben Brust und Schlägel desselben wie bei vorbeschriebenem gespickt werden, in jedem Fall aber wird er ganz wie dieser gebraten.

1079. Indian mit Trüffeln gefüllt.

Man richtet den Indian, wie vorigen, nach Nr. 1077 her. Die Fülle ist dann folgende: Ein Pfund Trüffeln werden eine Stunde in frisches Wasser gelegt, darin mit einer Bürste sorgfältig gereinigt, noch in mehreren Wassern abgespült, fein abgeschält, und die Hälfte nun klein würflig geschnitten, die andere Hälfte aber ganz fein gewiegt, sowie auch die Leber des Indians. Alsdann wird ein halb Pfund frischer, feingehackter Speck in ein Kastrol gebracht, nebst zwei Eßlöffel feingeschnittenen Schalotten oder feingeschnittenen gewöhnlichen Zwiebeln, ebensoviel Petersilie, einer Messerspitze gestoßenen Lorbeerblättern, gleichviel Thymian, einem halben Gliedchen verriebenem Knoblauch, dem gehörigen Salz, einem halben Kaffeelöffel weißem Pfeffer, den feingewiegten Trüffeln und der Leber, und sechs Eßlöffel Semmelbröseln. Dieß dämpft man eine Viertelstunde, worauf die in Würfel geschnittenen Trüffeln dazugegeben und noch einigemal damit umgeröstet werden. Zuletzt gibt man sechs Loth frisches, feingewiegtes Ochsenmark dazu, rührt das Ganze mit vier Eigelb und zwei ganzen Eiern an, und stellt es sogleich zum Erkalten. Mit der kalten Fülle wird sodann, wie bei voriger Nummer, zuerst der Kropf und hernach der Leib gefüllt. Das Zunähen, Spicken, Dressiren und Braten ist dann genau wie bei Nr. 1077. — Sehr gern stellt man folgende Sauce damit auf: Zwei kleine Kochlöffel Mehl werden in gutem Fett

gelb geröstet, und damit dann ein Eßlöffel feine Zwiebelscheiben so lange, bis das Mehl braun und die Zwiebeln gelb sind. Dieß wird nun mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, das feingewiegte Abgeschälte von den Trüffeln nebst etwas Salz, Pfeffer, Zitronenschale und einem kleinen Sträußchen Estragon beigefügt, und das Ganze eine Stunde langsam gekocht. Dann fettet man die Sauce ab, treibt sie durch's Sieb, verdünnt sie mit einem Glas Madera, und läßt sie auf dem Feuer nochmals heiß werden. — Wo möglich soll dieser Indian, so lange er noch warm ist, gefüllt werden, worauf man ihn (was natürlich nur im Winter bei kalter Witterung geschehen kann) zwei bis drei Tage abliegen läßt, damit sich der Geruch der Trüffeln dem ganzen Fleisch mittheile.

1080. Auf dem Rost gebratene Indianschlägel.

Uebriggebliebene Schlägel und auch Brust des gebratenen Indians werden eingekerbt, d. h. mit dem Messer Einschnitte darübergemacht, dann mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, in Semmelbröseln umgekehrt, auf dem Rost über guter Glut gelb gebraten, und während dieser Zeit mit Zitronensaft beträufelt. Man servirt sie sodann entweder mit einer beliebigen pikanten Sauce als selbstständiges Gericht, oder als Beilage zu Gemüsen, namentlich zu Hülsenfrüchten.

1081. Gebratener Kapaun.

Nachdem ein junger, fetter Kapaun gebrüht oder trocken gerupft, rein ausgenommen, ausgewaschen, gut ausgetrocknet und in dessen Leib ein wenig Petersilie und etwas Butter gesteckt ist, wird er dressirt (Nr. 1956), dann mit Salz eingerieben, auf der Brust mit dünnen Speckscheiben belegt und überbunden, und in zwei butterbestrichene Bogen Papier eingewickelt. Nun legt man ihn nebst einem Stück Butter in eine Bratkachel, und bratet ihn im Ofen unter häufigem Begießen eine bis anderthalb Stunde, oder man kann ihn auch am Spieß oder in einem Kastrol auf dem Herd braten, im letztern Fall wickelt man ihn aber dann nicht in Papier ein. Ist er im Ofen oder am Spieß gebraten, so nimmt man eine Viertelstunde vor dem Anrichten das Papier ab, und bringt erstern, nachdem er begossen wurde, nochmals in den Ofen, auf daß er eine schöne gelbe Farbe erhalte, bei letzterm aber macht man zu gleichem Zweck das Feuer heller. Er wird nun auf eine warme Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, oben mit Glace (Nr. 5) bestrichen, und sodann mit der durch's Sieb in eine Saucière ge-

gossenen abgefetteten eigenen Sauce servirt. Die Speckscheiben kann man dabei nach Belieben wegnehmen oder darauflassen. — Sehr gern spickt man Brust und Schlägel mit feingeschnittenem Speck, in welchem Fall das Ueberbinden mit Speck unterbleibt.

1082. Auf dem Rost gebratene Kapaunschlägel.

Werden ganz wie die gebratenen Indianschlägel (Nr. 1080) bereitet und auch so servirt.

1083. Poularde.

Ist eine junge, geschnittene Henne, welche ganz dem Kapaun gleich (Nr. 1081) zubereitet wird.

1084. Gebratenes junges Huhn.

Das halbgewachsene Huhn wird nach Nr. 1955 gebrüht oder trocken gerupft, rein geputzt, ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, mit Salz eingerieben, auf der Brust nach Belieben mit dünnen Speckscheiben überbunden, und in den Leib ein Sträußchen Petersilie und etwas Butter gesteckt. Nachdem es dann dressirt (Nr. 1955), wird es mit einem Stückchen Butter und einer verschnittenen Zwiebel in ein Kastrol gebracht, wo man es unter fortwährendem Begießen schnell gelb und weich braten läßt, und inzwischen etwas Fleischbrühe oder Wasser nachgießt. Bei gehöriger Hitze sollte das Huhn in dreiviertel bis einer Stunde fertig sein; nachdem dann die Speckscheiben entfernt sind, wird es auf eine warme Platte angerichtet, mit Petersilie bekränzt, und die abgefettete Sauce extra damit aufgestellt. — Auf diese Art hergerichtet, kann man die Hühner sowohl im Bratofen und auf dem Herd, wie auch am Spieß braten.

Anmerkung. Leber und Magen hievon, sowie von den folgenden beiden Hühnern, wird in die Suppe verwendet, oder beim Braten zwischen die Flügel gesteckt.

1085. Gefüllte junge Hühner.

Hiemit sind die kleinen, ganz jungen Hühnchen gemeint, welche man gleich den vorigen reinigt und herrichtet. Die Fülle ist folgende: Zu vier bis fünf Hühnchen werden zwei bis drei abgeschälte, neugebackene Kreuzerbrode in feine Würfel geschnitten, diese mit einem schwachen halben Schoppen kochender Milch übergossen, und zugedeckt bei Seite gestellt, nun sechs Loth Butter leicht gerührt, und darein drei Eier, Salz, feingewiegte Petersilie, eine gute Messerspitze feingewiegte Zitronenschale, Muskatnuß und zuletzt das Brod gegeben. Mit dieser Fülle wird der Leib gefüllt, dann zugenäht, und die Hühnchen auf die nämliche Weise gebraten, wie die vorigen; sie brauchen eine halbe bis drei-

viertel Stunde. Beim Anrichten legt man sie zierlich auf die bestimmte Platte, garnirt sie mit Petersilie, drückt nach Belieben etwas Zitronensaft darauf, und servirt die abgefettete Sauce extra dazu. — Die Fülle kann man auch von gestrigem Brod bereiten. Dieß wird abgeschält, in halb Wasser halb Milch eingeweicht, dann sogleich fest ausgedrückt, in sechs Loth Butter abgedämpft, mit vier Eiern, Salz, Muskatnuß und einem Eßlöffel feingeschnittenem Schnittlauch oder Petersilie angerührt, und im Uebrigen wie oben verfahren.

1086. Auf dem Rost gebratene junge Hühner.

Nachdem die jungen Hühner wie vorige hergerichtet sind, werden sie ohne Speckscheiben in ein butterbestrichenes Papier eingewickelt und eingebunden, und alsdann auf dem mit Speck bestrichenen Rost über schwach unterhaltener Glut eine Stunde von allen Seiten langsam gebraten. Man legt sie nun auf eine warme Platte, nimmt das Papier ab, drückt ein klein wenig Zitronensaft darüber, und gibt sie mit jedem beliebigen Compot zu Tisch.

1087. Gebratene gefüllte Tauben.

Vier junge, fette Tauben werden gerupft, leicht flammirt, ausgenommen, ausgewaschen und ausgetrocknet (Nr. 1955), nun die Haut vom Hals an über die Brust vermittelst der Finger untergriffen und vom Fleisch abgelöst, dieselbe dann zurückgestreift, und hernach der Hals abgeschnitten. Unterdeß werden zwei abgeschälte Kreuzerbrode in Wasser eingeweicht, nach kurzem Weichen schnell wieder fest ausgedrückt, in vier Loth Butter auf schwachem Feuer abgedämpft und gleichsam abgetrocknet, sodann in eine Schüssel geleert, und nach gänzlichem Erkalten Salz, Muskatnuß, feingeschnittener Schnittlauch, drei Eier, sowie fein gehackt Magen und Leber darangerührt, nachdem ersterer zuvor rein ausgeputzt, von dem gelben Häutchen befreit und ausgewaschen wurde. Man reibt jetzt die Tauben leicht mit Salz ein, füllt die Brusthaut locker mit einem Theil obiger Fülle, gibt die übrige Fülle in den Leib, näht diesen zu, ebenso den Hals, welchen man auch zubinden kann, dressirt dann die Tauben (Nr. 1958), und bratet sie ganz nach Nr. 1084 dreiviertel bis eine Stunde. — Das Ablösen der Haut von Hals und Brust muß sehr sorgfältig geschehen, und man sollte es vornehmen, bevor die Tauben erkaltet sind.

1088. Gebratene junge Gans.

Die halbgewachsene Gans wird immer am Abend vor dem

Tage, wo man sie benützen will, abgeschlachtet, die ganz junge soll an dem Tage, wo man sie schlachtet, auch gleich gebraten werden. Nachdem sie gerupft und flammirt oder gebrüht, dann ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet ist, wird sie von innen und außen mit Salz und Pfeffer eingewürzt, der Leib, damit er beim Braten nicht zu sehr zusammenfalle, mit einem Kreuzerbrod ausgelegt, und die Gans dressirt (Nr. 1959). So bringt man sie nebst einem Sträußchen Majoran oder Bohnenkraut, einigen Zwiebelscheiben und etwas Wasser in eine Bratkachel, und bratet sie im Ofen unter häufigem Begießen mit ihrer Sauce anderthalb Stunden langsam gelb und weich, während dieser Zeit etwas Fleischbrühe oder Wasser nachgießend. Die Gans wird nun auf eine warme Platte angerichtet, eine Garnirung von Petersilie und gelbem Endiviensalat angebracht, und die durch's Sieb gegossene, zuvor abgefettete Sauce extra damit zu Tisch gegeben. — Muß man schnell braten, jedenfalls in einer bis anderthalb Stunden, damit sie saftig werde. Zu dem Ende ist es auch gut, wenn man ein Stückchen Butter beim Braten beilegt. — Bratet man sie am Spieß, so wird ein butterbestrichener Bogen Papier um sie gebunden, den man dann einige Zeit vor dem Anrichten abnimmt, und die Gans vollends rösch bratet.

1089. Gebratene ausgewachsene Gans.

Diese muß immer einen Tag vor dem Gebrauch abgeschlachtet werden, bei kalter Witterung drei Tage vorher. Wenn sie wie die vorhergehende roh zubereitet ist, wird sie von innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben, dressirt (Nr. 1959), und ein Sträußchen Majoran in ihren Leib gesteckt. Man legt sie nun nebst zwei verschnittenen Zwiebeln in eine Bratkachel, gibt etwas Wasser dazu, bratet sie im Ofen unter häufigem Begießen mit ihrer Sauce während zwei Stunden rösch und weich, inzwischen etwas Fleischbrühe oder Wasser nachgießend, richtet sie dann auf eine Platte an, und bekränzt sie mit Petersilie. Die nicht genau abgefettete Sauce wird in eine Saucière durchgeschüttet, und mit der Gans zu Tisch gegeben. — Bei einer sehr fetten Gans kann man das in ihrem Leib befindliche Fett herausnehmen, und beim Braten die Sauce öfters abfetten. — Ist die Gans schon älter, und hat sie schon die gehörige Farbe bekommen bevor sie weich ist, so wird sie mit zwei Bogen Papier bedeckt, welche man sofort mit dem Gansfett übergießt, und so die Gans vollends weich bratet, sie inzwischen noch öfters begießend.

1090. Gebratene gefüllte junge Gans.

Drei gestrige abgeschälte Kreuzerbrode werden in Wasser eingeweicht, und nach Durchweichtsein schnell fest ausgedrückt, nun vier Loth Butter zerlassen und zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln weich darin gedämpft, und dazu dann das Brod gegeben und auf schwachem Feuer darin abgedämpft, gleichsam abgetrocknet, worauf man Alles in eine Schüssel leert und erkalten läßt. Währenddem wird der aufgeschnittene und ausgewaschene Magen weichgekocht, die harte Haut davon abgeschnitten, und derselbe sammt der rohen Leber fein gewiegt und unter das erkaltete Brod nebst Salz, Muskatnuß, einem Eßlöffel in wenigem Fett weichgedünsteten Zwiebeln und drei Eiern gerührt. Mit dieser Fülle wird jetzt der Leib der nach Nr. 1088 hergerichteten Gans gefüllt, dann zugenäht, und die Gans dressirt (Nr. 1959). So bringt man sie wie jene von Nr. 1088 mit einem Sträußchen Majoran oder Bohnenkraut, einigen Zwiebelscheiben und etwas Wasser in eine Bratkachel, bratet sie ganz so fertig, und richtet sie auf gleiche Weise an.

1091. Gefüllte Gans mit Kartoffeln.

Gute Kartoffeln werden schnell weichgekocht, abgeschält, rundgedreht oder in Würfel geschnitten, in frischer Butter und einem Eßlöffel feingewiegter Petersilie, ebensoviel feingeschnittener Zwiebel, Salz und Pfeffer einigemal umgeschwungen, und hernach in die nach Nr. 1088 roh zubereitete Gans gefüllt. Diese wird nun unten zugenäht, und nach Nr. 1089 weichgebraten. Wenn sie auf die Platte angerichtet ist, zieht man den Bindfaden heraus, und servirt sie wie die von Nr. 1089 mit ihrer abgefetteten Sauce.

1092. Gefüllte Gans mit Kastanien.

Ein Pfund Kastanien werden nach Nr. 1998 geröstet, oder nach Nr. 468 gekocht und abgeschält, in einem Stückchen Butter nebst weniger feingewiegter Zwiebel und ein wenig Salz und Pfeffer ungefähr eine Viertelstunde vollends weichgedämpft, und sodann in die nach Nr. 1088 hergerichtete Gans eingefüllt. Diese näht man nun zu, und bratet und behandelt sie im Uebrigen ganz wie vorige. — Erlaubt es die Zeit, so schäle man die Kastanien roh ab, werfe sie in kaltes Wasser, und lasse sie darin wenigstens zwei Stunden liegen, wo nun die zweite Haut leicht abzulösen sein wird. Nachdem sie dann in leicht gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe gut halbweich gekocht, wird dieß abgeschüttet, und die Kastanien, leicht mit Pfeffer besprengt, in die Gans eingefüllt.

1093. Gebratene junge Ente.

1094. Gebratene ausgewachsene Ente.

1095. Gebratene gefüllte junge Ente.

1096. Gefüllte Ente mit Kartoffeln oder Kastanien.

Werden ganz nach Nr. 1088—1092 zubereitet und beendigt, doch braucht die Ente weniger Zeit zum Braten als die Gans, und sollte die junge in einer Stunde, die ältere in anderthalb bis zwei Stunden fertig sein.

1097. Gefüllte Ente mit Aepfeln.

Die Ente wird wie vorige hergerichtet, eingesalzen, und eine Stunde so liegen gelassen. Dann nimmt man gute Kochäpfel, schält sie, schneidet sie in acht Schnitze, nimmt das Kernhaus heraus, und gibt eine Handvoll Weinbeeren, ebensoviel Rosinen, ein paar Eßlöffel Zucker und einen Schoppen guten Wein an die Schnitze. Sie werden dann in einem Kastrol kurz überdämpft, so daß sie ganz und etwas hart bleiben, und hernach in die Ente gefüllt, welche man zunäht und nach voriger Nummer bratet.

Anmerkung. Alte Enten werden immer zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 2021) gelegt, und dann wie die ältere Wildente (Nr. 1112) gebraten, jedoch nicht gefüllt.

1098. Gebratener Fasan.

Ein schöner, fetter, gut abgelegener Fasan wird gerupft, sorgfältig ausgenommen, mit einem Tuch ausgewischt, damit es nicht nöthig ist ihn zu waschen, mit Peffer, Salz und ganz wenigen gestoßenen Nelken gewürzt, auf der Brust mit feinem Speck gespickt oder mit dünnen Speckscheiben überbunden und dressirt (Nr. 1960), dann in einen butterbestrichenen Bogen Papier eingebunden, in ein passendes Kastrol oder eine Bratkachel gebracht, und nebst einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe und einem Stück Butter im Bratofen unter öfterem Begießen mit seiner Sauce und Nachgießen von weniger Fleischbrühe dreiviertel bis eine Stunde gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, begießt den Fasan mit der Sauce, und bratet ihn noch zu schöner Farbe. Der Kopf wird gewöhnlich nicht gerupft, sondern mit den Federn abgeschnitten. Nachdem der Fasan angerichtet, wird dann in den Kopf an der Stelle, wo er abgeschnitten ist, ein hölzernes Spießchen, woran eine Papiermanschette (Nr. 2039) in der Größe einer obern Kaffeetasse sich befindet, gesteckt, und derselbe so als Erkennungszeichen an den

Hals des Fasans befestigt. Die Platte belegt man mit Grünem. Die abgefettete Sauce wird extra dazu servirt, sowie entweder verschnittene Zitronen, oder ein beliebiges Compot, vorzüglich Orangencompot. — Wird der Fasan am Spieß gebraten, so muß man einen butterbestrichenen Bogen Papier um ihn herumbinden, welcher eine Viertelstunde vor dem Anrichten abgenommen wird, damit der Fasan noch zu schöner Farbe braten kann.

1099. Gebratener Auerhahn.

Wenn der Auerhahn sauber gerupft, (mit Ausnahme des Kopfes, der mit seinen schönen Federn abgeschnitten und bei Seite gelegt wird,) flammirt, ausgenommen und dressirt ist (Nr. 1960), legt man ihn in die Beize (Nr. 2021), den jungen zwölf Stunden, den älteren drei bis vier Tage. Hernach wird er mit Salz, Pfeffer, Nelken, gestoßenen Lorbeerblättern und Thymian eingewürzt, auf der Brust mit feinem Speck gespickt, nebst einem Stück Butter, vier Loth verschnittenem Speck, einer verschnittenen Zwiebel, einer Knoblauchzehe und gelben Rübe in ein Kastrol oder eine Bratkachel gebracht, und nun im Bratofen unter öfterem Begießen mit etwas Beize und Wasser zwei bis drei Stunden gebraten. Wie beim Fasan (s. vor. Nummer) wird auch beim Auerhahn, wenn er angerichtet ist, der ungerupfte Kopf mittelst eines hölzernen Spießchens und mit einer Papiermanschette an seine frühere Stelle gesteckt. Der ältere Vogel muß in einem Kastrol oder einer mit einem passenden Deckel versehenen Bratpfanne mehr gedämpft als gebraten werden, und braucht drei Stunden; eine halbe Stunde vor dem Anrichten deckt man ihn auf, und begießt ihn mit seiner kurz eingedünsteten Sauce, damit er schön gelb werde. Der junge wie der ältere wird beim Anrichten mit warmer Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratenbrühe überstrichen, um ihm ein schöneres Aussehen zu geben. Das Fett wird von der Sauce abgenommen, letztere durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und mit dem Auerhahn zu Tisch gegeben. — Einige Eßlöffel saurer Rahm zuletzt beim Braten dazugegeben, macht die Sauce sehr mild.

1100. Gebratenes Birkhuhn (Spillhahn).

Wird ganz wie der Fasan (Nr. 1098) behandelt. Das junge braucht anderthalb, das ältere zwei bis zweieinhalb Stunden zum Braten, und man servirt solches mit verschnittenen Zitronen.

1101. Gebratenes Rebhuhn.

Die Rebhühner werden, nachdem sie abgelegen sind, gerupft,

flammirt, ausgenommen, ausgewaschen oder mit einem reinen Tuch ausgerieben, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingewürzt, auf der Brust gespickt oder mit feinen Speckscheiben überbunden, dressirt (Nr. 1960), in ein butterbestrichenes Papier eingebunden, und gleich dem Fasan (Nr. 1098) gebraten und servirt. In der Regel belegt man die Brust der Rebhühner mit Traubenblättern, und bindet dann erst die Speckscheiben darüber. Beim Ausnehmen schneidet man den ungerupften Kopf weg, und steckt solchen beim Anrichten, wie bei dem Fasan (Nr. 1098) angegeben ist, wieder an. (Siehe Abbildung.) Werden sie am Spieß gebraten, so bindet man sie nicht in Papier ein, und beträufelt sie während dem Braten mit ein wenig Zitronensaft und Butter. — Junge Rebhühner brauchen zum Braten eine halbe bis dreiviertel Stunde, ältere hingegen anderthalb bis zwei Stunden. Diese letztern sollen zuvor einige Tage in die Beize (Nr. 2021) gelegt werden, doch nimmt man, statt Essig, Wein und etwas Zitronensaft. Uebrigens werden die ältern Rebhühner gewöhnlich nur zu Salmi (Nr. 745) oder in Gemüse verwendet.

1102. Gebratenes Haselhuhn.

Wird auf dieselbe Art bereitet, wie das Rebhuhn (Nr. 1101). Beim Serviren gibt man verschnittene Zitronen dazu.

1103. Gebratene Schnepfen.

Wenn die Schnepfen sauber gerupft, flammirt und ausgenommen sind, werden sie mit einem Tuche rein von innen und außen aus- und abgewischt, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingerieben, und sodann dressirt (Nr. 1961). Nun belegt man sie über die Brust mit dünnen Speckscheiben, überbindet sie mit Bindfaden, gibt sie nebst einer verschnittenen Zwiebel und einem Stück Butter in ein Kastrol, und bratet sie im Bratofen oder auf dem Herd unter öfterem Begießen dreiviertel bis eine Stunde gelb und saftig. Alsdann entfernt man den Bindfaden, richtet die Schnepfen auf die Platte an, garnirt sie rundum mit Schnepfenbrod, und servirt die zurückgebliebene, etwas abgefettete, durch's Sieb gegossene Sauce extra dazu. — Das Schnepfenbrod wird bereitet wie folgt: Nachdem von den Eingeweiden der Magen weggenommen und des darin enthaltenen Sandes wegen bei Seite gelegt, werden solche mit feinem Speck oder frischer Butter, etwas weniger betragend als das Eingeweide, fein gewiegt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und weniger feingewiegter Zitrone gewürzt,

und mit einem Ei und einem Eßlöffel geriebenem Weißbrod angerührt und dadurch gebunden. Diese Masse wird nun auf dreieckige Semmelschnitten gestrichen, mit einem Messerrücken mittelst eines geraden Striches durch die Mitte angedrückt, und von den Seiten Querschnitte eingedrückt, damit die Schnitten laubartig aussehen. Man bestreut sie hernach leicht mit Semmelbröseln, bäckt sie gewöhnlich im Ofen auf einem dick mit Butter bestrichenen Geschirr oder aus heißem Schmalz schön gelb, und servirt sie mit verschnittenen Zitronen. — Die Schnepfen können auf dieselbe Weise, wie die Rebhühner (Nr. 1101), auch am Spieß gebraten werden.

1104. Gebratene Moosschnepfe (Becassine).

Die Moosschnepfe ist etwas kleiner als die Waldschnepfe. Man bratet sie auf gleiche Weise wie die letztere, nur bereitet man aus ihrem Eingeweide kein Schnepfenbrod.

1105. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden gerupft, flammirt und ausgenommen, mit einem Tuch ausgewischt, dann mit Salz, Pfeffer und Nelken eingewürzt, dressirt (Nr. 1962), auf der Brust mit Traubenblättern und dünnen Speckscheiben überbunden, und mit einem Stückchen Butter in einem Kastrol im Bratofen unter öfterem Begießen, wenn es junge sind, eine halbe Stunde, sind es ältere, anderthalb bis zwei Stunden gebraten. Beim Anrichten wird der Faden abgenommen, die Wachteln, so wie sie sind, auf die Platte gereiht, und mit verschnittenen Zitronen und der zurückgebliebenen, abgefetteten und etwas verdünnten Sauce servirt. — Da die Wachteln öfters sehr fett sind, so werden sie in diesem Fall bei schneller und stärkerer Hitze gebraten, und das Fett wird beim Anrichten rein abgenommen.

1106. Gebratene Krammetsvögel.

Nachdem die Krammetsvögel gerupft und flammirt sind, macht man unten eine Oeffnung, zieht den Magen heraus, und dressirt sie nach Nr. 1962. Nun werden sie mit Salz und Pfeffer eingewürzt, auf beiden Seiten mit einem Lorbeerblatt belegt, nach Belieben mit feinen Speckscheiben eingebunden, und in einer Bratkachel nebst einem Stück Butter und einer verschnittenen Zwiebel im Ofen unter öfterem Begießen eine halbe Stunde gebraten. Man richtet sie dann auf gelb aus dem Schmalz gebackene Brodschnitten an, und gießt unter letztere die zurückgebliebene, etwas

verdünnte, abgefettete Sauce. — Einige zerdrückte Wachholderbeeren beim Braten über die Krammetsvögel gestreut, gibt ihnen den eigenthümlichen Geschmack, den sie haben sollen. — Da nicht Jedermann das Eingeweide der Krammetsvögel liebt, so kann dieses zugleich mit dem Magen ausgezogen werden.

1107. Gebratene Krammetsvögel mit Reis.

Man brüht zwölf Loth Reis mit wenigem siedenden Wasser an, kocht ihn einigemal auf, und schüttet ihn dann ab. Nun nimmt man ihn wieder in's Kochgeschirr nebst einem Stück Butter, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel und einem Schöpflöffel Fleischbrühe, und dünstet ihn, gut bedeckt, bis er von unten eine Kruste bekommt, unter welcher Zeit er mit dem Backschäufelchen einigemal umgekehrt wird. Er wird jetzt auf eine Platte locker aufgehäuft, die ganz wie vorige hergerichteten und gebratenen Krammetsvögel im Kranz daraufgelegt, mit zwei Eßlöffel geriebenem, in Butter gelb gerösteten Weißbrod überstreut, und die vom Braten übriggebliebene abgefettete Sauce durch's Sieb gegossen und extra dazugegeben.

1108. Gebratene Lerchen.

Die Lerchen werden auf dieselbe Weise wie die Krammetsvögel hergerichtet, dressirt und gebraten, jedoch ohne Lorbeerblatt, ohne Wachholderbeeren und ohne Speck. Sie sind in einer kleinen halben Stunde fertig, und man gibt sie entweder, so wie vorige, auf Reis zu Tisch, oder servirt sie ohne Reis. mit verschnittenen Zitronen, auch zu Blaukraut und zu Sauerkraut.

Anmerkung. Bratet man das kleinere Wildgeflügel am Spieß, so wird es an kleine Spießchen gesteckt, und diese an den größern Spieß gebunden.

1109. Lerchen in Kästchen.

Nachdem die Lerchen nach Nr. 1106 hergerichtet und der Magen herausgezogen, werden sie dressirt (Nr. 1962), mit Salz und Pfeffer eingewürzt, und in einem Stückchen Butter nebst einer verschnittenen Zwiebel eine kleine halbe Stunde bedeckt gebraten. Unterdeß wird Weißbrod wie bei Nr. 667 gebacken, und dann wie dort beschrieben ausgeschnitten und ausgehöhlt, so daß der innere leere Raum etwas größer als eine Lerche ist. Die gebratenen Lerchen verschneidet man jetzt dergestalt, daß Brust, Hals und Kopf aneinanderbleiben, Rücken, Schlägel und Flügel dagegen stößt man im Mörser, und bringt das Verstoßene zur zurückgebliebenen Sauce in die Bratkachel. Es wird mit zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit zwei Schöpflöffel Fleischbrühe und einem Glas

gutem alten Wein abgerührt, etwas Muskatblüte und ein Sträußchen Thymian darangethan, so eine halbe Stunde dicklich eingekocht, hernach durch's Sieb getrieben, und die durchgetriebene Sauce mit zwei Loth Butter unter fortwährendem Rühren noch einmal heiß gemacht, doch darf sie nicht kochen. Hiemit füllt man nun die Kästchen, doch nicht zu voll, ein, legt Brüstchen und Kopf oben darüber, stellt sie auf die Platte, läßt sie zugedeckt noch eine Viertelstunde auf dem heißen Herd stehen, damit die Sauce sich in das Brod ziehe, und bringt sie sodann zu Tisch. (Siehe Abbildung.)

1110. Gebratene junge Wildgans.

Die junge, gut abgelegene Wildgans wird gewöhnlich zwölf Stunden in die Beize (Nr. 2021) gelegt, dann von innen und außen mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingerieben, und, nachdem eine Zitronenschale in ihren Leib gesteckt wurde, nebst einer Zwiebel, einer zerdrückten Knoblauchzehe, einem Stückchen Fett und vier Loth verschnittenem Speck in eine Bratkachel gebracht. Man bratet sie nun im Bratofen unter öfterem Begießen mit ihrer Sauce und etwas Beize und Fleischbrühe während zwei Stunden weich und rösch, rührt beim Anrichten zwei Eßlöffel sauren Rahm an die Sauce, und gibt diese mit der Gans extra zu Tisch.

Anmerkung. Da die alten Wildgänse nie gebraten, sondern immer gedämpft werden, so sind sie bei dem Eingemachten (Nr. 732) aufgeführt.

1111. Gebratene junge Wildente.

Die junge, zarte Wildente legt man nie in die Beize, sondern bratet sie wie die zahme Ente, nur daß sie mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Nelken eingewürzt wird. In ihren Leib wird, statt Majoran, eine Zitronenschale gelegt. Nach Belieben kann man sie auf der Brust mit feinem Speck spicken, oder mit dünnen Speckscheiben einbinden. Sie wird mit ihrer Sauce und verschnittenen Zitronen zu Tisch gegeben. — Sehr oft gießt man während dem Braten ein Gläschen Wein, auch einige Eßlöffel sauren Rahm an die Wildente.

1112. Gebratene ältere Wildente.

Die ältere Wildente wird zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 2021) gelegt, und dann ganz wie vorige gebraten, nur bedeckt man sie, wenn man sie auf dem Herd bratet, bis zum

Fertigsein mit einem Deckel, bratet man sie dagegen im Bratrohr, so wird sie zwar auch bedeckt, der Deckel aber nach einer Stunde abgenommen, und die Wildente noch zu schöner Farbe, wie die junge, gebraten.

1113. Gebratene junge Wildtauben.

Bereitet und beendet man wie die gebratene Wildgans (Nr. 1110), doch legt man sie nur ein paar Stunden in die Beize, und sie brauchen nur drei Viertelstunden zum Fertigwerden.

Anmerkung. Die ältern Wildtauben werden nur gedämpft gegeben (Nr. 734).

1114. Gebratener Hase.

Ein junger Hase wird nach Nr. 725 hergerichtet und zwölf Stunden in die Beize (Nr. 2021) gelegt, alsdann rein abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, mit einem Stückchen Butter, vier Loth verschnittenem Speck, einigen verschnittenen Zwiebeln, einer verschnittenen gelben Rübe und einigen Lorbeerblättern in eine passende Bratpfanne eingelegt, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze gestoßenen Nelken bestreut, und im Ofen unter öfterem Begießen mit seinem Safte eine Stunde langsam gebraten, während welcher Zeit man einen Schöpflöffel Beize darangießt. Vor dem Anrichten wird das Fett von der Sauce abgenommen, und nach Belieben vier Eßlöffel saurer Rahm über den Hasen gegossen, dann ein Eßlöffel Mehl in die Sauce gerührt, und etwas Fleischbrühe dazugegeben, der Hase noch eine Viertelstunde mit der Sauce gebraten, und letztere nun durch ein Sieb gegossen und extra zu dem Hasen servirt.

Anmerkung. Bei allem gebeizten Wildpret muß darauf geachtet werden, daß man es nicht mehr zu stark einwürzt, weil in der Beize schon Gewürz enthalten. Auch ist beim Braten wohl zu beachten, daß das ältere und stärkere bereits eine Stunde länger zum Fertigwerden braucht, als das junge.

1115. Gebratener Rehziemer.

Der Ziemer wird einige Tage in die Beize (Nr. 2021) gelegt, dann abgehäutet, obenüber fein überspickt, und mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze gestoßenen Nelken eingewürzt. Nun setzt man denselben mit den Zuthaten der vorigen Nummer in eine passende Bratpfanne ein, bratet ihn im Ofen unter öfterem Begießen anderthalb bis zwei Stunden, und gießt unterdeß einen Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe und etwas Beize daran. Eine Viertel-

stunde vor dem Anrichten rührt man einen Eßlöffel Mehl an die Sauce, damit sie seimiger wird, und kocht das Ganze noch einigemal auf. Der angerichtete Ziemer wird hernach mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und mit der zurückgebliebenen, abgefetteten, durch's Sieb gegossenen Sauce zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.) — Soll er mit saurem Rahm gebraten werden, so begießt man ihn eine halbe Stunde vor dem Anrichten mit vier Eßlöffelvoll davon.

Anmerkung. Das junge Reh sowie der junge Hase können nach Belieben auch nicht in die Beize gelegt werden: man nimmt alsdann beim Braten statt der Beize einige Eßlöffel Essig, und verwendet jedenfalls vier Eßlöffel sauren Rahm dazu.

1116. Gebratener Rehschlägel.

Wird ebenso bereitet wie der Ziemer (s. vorige Nummer), nur braucht er eine halbe Stunde länger zum Braten.

1117. Gebratener Rehschlägel mit brauner Sauce.

Man bratet den Rehschlägel ganz wie vorigen, doch nicht völlig weich. Unterdeß wird zwei Kochlöffel Mehl mit einem Eßlöffel Zucker in gutem Fett gelbbraun geröstet, dann drei Eßlöffel Semmelbröseln und ein Eßlöffel verschnittene Zwiebeln dareingethan, und dieß so lange damit geröstet, bis die Bröseln dunkelbraun und die Zwiebeln gelb sind. Nun rührt man dieß mit einem Schöpflöffel Beize, einem Glas gutem alten Wein und Fleischbrühe zur gehörigen Dicke ab, würzt es mit zwei Lorbeerblättern, vier Nelken, Pfeffer, einem Stengelchen Zimmt und Zitronenschale, und läßt es zusammen einigemal aufkochen, worauf diese Sauce in die Bratpfanne zum Schlägel gegeben und letzterer noch so lange damit gekocht wird, bis er gänzlich weich ist. Er wird sodann in eine tiefe Platte angerichtet und mit feingeschnittener Zitronenschale überstreut, und nun ein Theil der abgefetteten, durch's Sieb gegossenen Sauce daruntergeschüttet, die übrige in einer Saucière extra servirt.

1118. Gebratener Hirschziemer.

Unterliegt ganz derselben Behandlung wie Nr. 1115, nur braucht er zwei bis drei Stunden zum Fertigwerden.

1119. Gebratener Hirschziemer mit einer Kruste.

Der gebeizte, abgehäutete Ziemer wird mit grobgeschnittenem Speck gespickt (nämlich letzterer vermittelst eines Messers immer in

zweifingerbreiten Zwischenräumen in das Fleisch eingesteckt), dann mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken eingewürzt, nebst zwei Lorbeerblättern, einer halben gelben Rübe, zwei großen verschnittenen Zwiebeln, einem Stück Butter und vier Loth verschnittenem Speck in eine passende Bratkachel gelegt, und hierin unter abwechselndem Zugießen von Fleischbrühe und Beize im Ofen während öfterem Begießen weichgebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird acht Eßlöffel geriebenes Weißbrod, vier Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Zimmt, ebensoviel Zitronenschale und ein halber Kaffeelöffel gestoßene Nelken untereinandergemengt, und hievon ein Theil über den Ziemer gestreut, so daß derselbe gleichsam damit überzogen aussieht. Dieß beträufelt man mit zerlassener Butter, und bringt dann den Ziemer einige Zeit in den Ofen, wo er wieder mit Butter beträufelt und mit der andern Hälfte des mit Gewürz vermischten Brodes bestreut wird. Er wird nun noch so lange gebraten, bis die Kruste gelb ist, sodann auf die bestimmte Platte angerichtet, die zurückgebliebene Sauce abgefettet, durch's Sieb in eine Saucière gegossen, und nebst einer Kirschen- oder Hagebuttensauce (Nr. 337, 339) mit dem Ziemer aufgestellt.

1120. Fricandeau vom Hirsch.

Vom Hirschschlägel werden passende, ein bis zwei Pfund schwere Stücke geschnitten, solche zwei bis vier Tage in die Beize (Nr. 2021) gelegt, hernach etwas abgehäutet, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit feinem Speck schön gespickt, und nebst einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe, einigen Stückchen Sellerie, zwei Lorbeerblättern, einigen Nelken, wenigem verschnittenen Speck und einem Stückchen Butter in ein Kastrol gebracht, wo man sie zugedeckt gelb anbraten läßt. Dann wird ein halber Schöpflöffel Beize und vier Eßlöffel saurer Rahm darangegossen, das Fricandeau darin vollends weichgedämpft, und währenddem, im Fall die Sauce ganz eingekocht wäre, noch etwas Wasser oder Fleischbrühe oder Beize darangegossen. Man richtet das Fricandeau alsdann an, gießt die etwas abgefettete Sauce durch's Sieb darüber, und gibt einen beliebigen Salat, auch geröstete Kartoffeln dazu.

1121. Gebratenes Schwarzwildpret.

Das von den gröbsten Beinen befreite Schwarzwildpret, sei es vom Rücken oder Schlägel, wird vor Gebrauch, wenn es noch jung ist, zwölf Stunden, das stärkere und ältere hingegen drei

bis vier Tage eingebeizt (Nr. 2021). Nun wird solches mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken, Lorbeerblättern und einigen zerdrückten Wachholderbeeren eingewürzt, die Schwarte mit einem scharfen Messer kreuzweis zweifingerbreit voneinander überschnitten, damit das Transchiren bei Tisch leichter gehe, und das Wildpret nun mit verschnittenen Zwiebeln und etwas Beize und Fleischbrühe oder Wasser im Ofen unter öfterem Begießen zwei bis drei Stunden langsam gebraten. Man richtet es sodann auf die gehörige Platte an, überstreut dasselbe mit feingeschnittener Zitronenschale, gießt die zurückgebliebene, abgefettete Sauce durch's Sieb in eine Saucière, und servirt solche nebst einer Hagebuttensauce (Nr. 339) extra mit dem Braten.

1122. Gebratenes Schweinefleisch.

Man kann jedes Stück vom Schwein braten, und nach Belieben zuvor die gröbsten Beine davon auslösen. Nachdem es mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel eingerieben, und nebst verschnittenen Zwiebeln, und nach Belieben gelber Rübe und etwas Knoblauch, in eine Bratpfanne gebracht ist, wird ein Schöpflöffel Wasser darangegossen, das Stück im Bratrohr oder auf dem Herd unter öfterem Begießen weichgebraten (im letzteren Falle bedeckt), dann auf die gehörige Platte angerichtet, das Fett von der Sauce abgenommen, diese durch's Sieb geschüttet, und mit dem Braten extra zu Tisch gegeben. Wird das Schweinefleisch mit der Schwarte gebraten, so muß diese wie beim Wildschwein (s. vorige Nummer) in zweifingerbreiten Zwischenräumen kreuzweis eingeschnitten werden, und es ist beim Braten zu beachten, daß sie rösch bleibe.

1123. Gebeizter Schweinebraten.

Das zum Braten bestimmte Stück Schweinefleisch wird vierundzwanzig Stunden in die Beize (Nr. 2021) gelegt, und sodann unter Zugießen theils von Beize theils von Wasser ganz auf dieselbe Weise gebraten, wie das vorhergehende. Nach Belieben kann man während dem Braten einen halben Eßlöffel Kümmel darübergeben, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten das Fleisch auch mit geriebenem Weißbrod überstreuen und solches mit dem Bratenfett beträufeln; ist die Kruste dann gelb geworden, so richtet man an. — Es wird hiezu nebst der eigenen Sauce eine Obstsauce servirt.

1124. Englischer Braten.

Anderthalb Pfund Schweinefleisch und ein halb Pfund Rindfleisch wird mit der Schale einer halben Zitrone und einigen Scha-

lotten fein gehackt, dann in eine Schüssel genommen, und vier Eßlöffel geriebenes Milchbrod oder Semmelbröseln nebst Salz, Pfeffer, Nelken und drei Eiern dazugegeben. Diese Masse mengt man gut untereinander, und formirt daraus eine längliche Wurst (Rolle), welche man mit geschnittenem Speck hin und wieder besteckt, und alsdann in eine Bratpfanne einlegt. Es wird nun ein Schöpflöffel Fleischbrühe daruntergegeben, die Rolle im Bratrohr eine gute Stunde schön gelb gebraten, während dieser Zeit etwas Wasser nachgegossen und der Braten einigemal mit der eigenen Sauce beträufelt, letzterer hernach auf eine warme Platte angerichtet, und die etwas abgefettete Sauce extra dazu servirt.

1125. Warmer Schinken mit einer Kruste.

Ein mit Kräutern eingepökelter, geräucherter Schinken wird zwei Tage in Wasser eingeweicht, dann in leichtem Salzwasser mit Majoran, Thymian, Estragon, Basilikum, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, vier Lorbeer- und zwei Salbeiblättern, einem verschnittenen Selleriekopf, einer Petersilienwurzel, gelben Rübe und anderthalb Maß Wein auf's Feuer gesetzt, und ganz langsam gekocht. Ein kleiner Schinken braucht zwei gute Stunden zum Fertigwerden, ein großer dagegen drei bis vier Stunden. Ist er durchaus weich (was man daran erkennt, wenn die Schwarte leicht von der Seite sich loslöst und man mit einem spitzen Hölzchen gut hineinstechen kann), so wird er herausgenommen, die Schwarte abgezogen und das Schwarze vom Schinken rein abgeschnitten, letzterer mit geriebenem Weißbrod bestreut, und mit zerlassener Butter beträufelt, und sodann, nachdem etwas von dem Absud daruntergegeben, in eine Bratpfanne gelegt, wo man die Kruste noch gelb werden läßt. Man richtet ihn nun auf eine große Platte an, bindet das Bein, woran man ihn hält, mit weißem Papier ein, garnirt ihn mit abgezupfter Petersilie, und gibt ihn mit warmem Meerrettig und einer andern beliebigen pikanten Sauce, auch mit Sauerkraut, zu Tisch. — Sind obengenannte Kräuter nicht zu haben, so nimmt man statt derselben ein zusammengebundenes Büschelchen frisches Heu.

1126. Gebratenes Spanferkel.

Das Spanferkel wird gewöhnlich drei Wochen alt abgeschlachtet, und muß, wenn es gut sein soll, noch am nämlichen Tage gebraten werden, weil sonst das Fleisch schlaff wird. Nachdem es abgestochen ist, was mittelst eines Stiches durch den Hals und die

Brust in's Herz geschieht, wird solches, wenn es ausgeblutet hat, noch warm mit feingestoßenem Pech bestreut und mit kochend heißem Wasser überbrüht, und hierauf sogleich mit der Hand gegen die Borsten gefahren, welche augenblicklich abgehen. Nun wird das Spanferkel aufgemacht, ausgenommen, und am Kopf aufgehangen, damit alle Flüssigkeit abtropfe. Ist es durchaus trocken, so reibt man es inwendig mit Salz ein, legt einige Salbeiblätter und zwei ganze Kreuzerbrode darein, damit der Leib beim Braten nicht so leicht zusammenfalle, und näht es dann zu. Die Vorderfüße werden unter die Brust, die hintern aber unter sich selbst gebogen, und mit dünnen Spießchen in dieser Stellung erhalten. Man legt es jetzt in eine passende Bratpfanne auf zwei Stückchen Holz, so daß der Bauch den Boden der Pfanne nicht berührt, und bratet es im Bratofen langsam anderthalb bis zwei Stunden. Da eine gelbbraune rösche Haut für das Beste am Spanferkel gehalten wird, so muß es, ehe es in die Pfanne kommt, mit einem Tuch gut abgetrocknet und während dem Braten öfters mit feinem Salatöl oder mit Speck bestrichen werden. Falls auf der Haut sich Blasen zeigen, muß man sogleich mit einem Hölzchen dareinstechen. Nachdem es fertig gebraten, macht man hinter dem Kopf einen Einschnitt, um den Dampf herauszulassen, richtet es dann auf eine große Platte an, und belegt den Rand der letzteren mit abgezupfter Petersilie. (Siehe Abbildung.) — Wird mit verschnittenen Zitronen und einer Pfeffer- oder anderen scharfen Sauce, auch häufig mit Sauerkraut servirt.

Anmerkung. In der Regel läßt man das Spanferkel vom Metzger abschlachten und herrichten.

1127. Gebratener Hammelschlägel (Schafschlägel).

Er soll von einem jungen Thier und ein paar Tage abgelegen sein. Nachdem derselbe geklopft, und mit Salz, Pfeffer und einem verriebenen Gliedchen Knoblauch eingewürzt ist, wird er mit zwei verschnittenen Zwiebeln in eine Bratpfanne gelegt, zwei Schöpflöffel Wasser darangegossen, und im Ofen unter öfterem Begießen weich und gelb gebraten. Ist er angerichtet, so wird die Sauce etwas abgefettet, dann durch's Sieb gegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben.

1128. Gebratener Hammelschlägel auf andere Art.

Wenn der Schlägel mit Salz und Pfeffer eingewürzt ist, wird er mit kleinen Knoblauchzehen, deren jede in ein halbes Salbei-

blättchen gewickelt, auf beiden Seiten mittelst eines spitzigen Messers gespickt. Die übrige Behandlung ist wie bei vorigem.

1129. Gebratener Hammelschlägel mit Kartoffeln.

Wird ganz nach Nr. 1127 hergerichtet und gebraten. Wenn er nahezu fertig ist, ungefähr eine halbe Stunde vor dem Anrichten, werden roh abgeschälte, rundgedrehte Kartoffeln damit in der Sauce weichgebraten, und solche während dieser Zeit mit dem Backschäufelchen gelüftet, öfters begossen und umgekehrt. Der Braten muß beim Anrichten auf eine heiße Platte kommen, die Kartoffeln werden dann im Kranz darumgelegt, und das Ganze mit der durch's Sieb gegossenen, etwas abgefetteten mit ein wenig Fleischbrühe verdünnten Sauce zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Auf diese Art kann man auch jedes beliebige andere Stück Hammelfleisch braten.

1130. Gebeizter gespickter Hammelschlägel.

Nachdem der Schlägel mürbe geklopft, wird er zwei bis drei Tage in die Beize (Nr. 2021) gelegt, dann abgehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, nebst verschnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, zwei Salbeiblättern, etwas verschnittenem Speck, einem Gliedchen verriebenem Knoblauch und einigen zerdrückten Wachholderbeeren in eine Bratpfanne gelegt, etwas Beize und Wasser darangegossen, und im Ofen unter öfterem Begießen und Nachgießen von Wasser weich und gelb gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten rührt man einen Eßlöffel Mehl an die Sauce, und läßt ihn noch einigemal damit aufkochen. Alsdann richtet man den Schlägel auf die Platte an, und servirt ihn mit der abgefetteten, durch's Sieb gegossenen Sauce, an welche nach Belieben zuvor einige Eßlöffel saurer Rahm gerührt werden kann.

1131. Lamm- oder Gitzenbraten. Lämmerner Hase.

Man richtet ein junges Lamm oder Gitzen nach Nr. 711 her, würzt solches mit Salz, Pfeffer und einem halben Gliedchen zerriebenem Knoblauch ein, legt es mit einem Stückchen Butter, einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe in eine Bratpfanne, gießt etwas Wasser daran, und bratet es unter öfterem Begießen langsam eine leichte Stunde. Ist der Braten nun gelb und weich, so wird er auf eine warme Platte angerichtet, und die durch's Sieb gegossene Sauce in einer Saucière damit zu Tisch gegeben.

1132. Lamm- oder Gitzenbraten auf andere Art.

Wenn das Lamm oder Gitzen nach Nr. 711 hergerichtet ist,

wird es in die Beize (Nr. 2021) gelegt, mit feinem Speck gespickt (der Speck nämlich mittelst eines spitzigen Messers in das Fleisch gesteckt), und dann ganz wie der gebratene Hase (Nr. 1114) bereitet und beendet.

1133. Kaninchen.

Nachdem es ausgezogen, die Läufe und der Kopf abgeschnitten, die Schenkelknochen mit dem Rücken des Beils von innen abgeschlagen und zusammengeschoben, bratet man das Kaninchen wie den jungen Hasen (Nr. 1114). In drei Viertelstunden ist es fertig. — Wird gewöhnlich zwölf Stunden in die Beize (Nr. 2021) gelegt, weil das Fleisch süßlich schmeckt.

1134. Gebratenes Kalbfleisch.

Ein beliebiges Stück Kalbfleisch wird mit einem Tuch abgewischt, oder nöthigenfalls schnell abgewaschen und hernach mit einem Tuch abgetrocknet, dann mit Salz und wenigem Pfeffer eingerieben, und in eine Bratpfanne gelegt. Nachdem eine verschnittene Zwiebel und ein Stückchen Butter oder gutes Fett beigefügt, läßt man es im Ofen gelb anbraten, gießt alsdann etwas Wasser daran, und bratet das Fleisch unter öfterem Begießen mit seiner Sauce schön gelb und weich. Die Sauce wird durchgegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben. — Kann man auch auf diese Art in der Pfanne oder im Kastrol braten.

1135. Gefüllte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint (Nr. 1953) oder schon ausgebeint vom Metzger genommen, und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Zu einer mittelgroßen Brust werden jetzt drei bis vier abgeschälte Kreuzerbrode in Wasser eingeweicht, nach einigen Minuten fest ausgedrückt, und in sechs Loth frischer Butter auf dem Feuer ein wenig abgedämpft und abgetrocknet, dann in eine Schüssel geleert, nach gänzlichem Erkalten vier Eier, Salz, Muskatnuß und ein Eßlöffel feingeschnittener Schnittlauch oder Petersilie dareingerührt, diese Masse in die untergriffene Brust eingefüllt, und letztere mit starkem Faden zugenäht. Nun legt man sie auf eine in Scheiben verschnittene Zwiebel in eine passende Bratpfanne, gibt ein Stückchen Butter darüber, läßt die Brust gelb anbraten, und bratet sie dann während zwei Stunden, nach und nach einen Schöpflöffel Fleischbrühe oder Wasser darangießend, unter häufigem Begießen mit der Sauce gelb und weich, worauf sie heraus-

genommen, vom Faden befreit und angerichtet wird. Die Sauce gießt man durch, und stellt solche besonders damit auf.

1136. Kalbsbrust mit Fleischfülle.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur kommt unter die Fülle ein halb Pfund übriggebliebenes, mit einer halben Zwiebel und einer Zitronenschale fein verwiegtes Fleisch.

1137. Kalbsbrust mit süßer Fülle.

Bereitet man gleichfalls nach Nr. 1135, nur gibt man unter die Fülle zwei Loth große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren, einen halben Kaffeelöffel Zitronenschale und einen Eßlöffel Zucker, und läßt dafür Muskatnuß und Schnittlauch oder Petersilie weg, auch wird die Brust nicht zu stark gesalzen.

1138. Kalbsbrust mit Kastanien gefüllt.

Die Brust wird ganz nach Nr. 1135 hergerichtet, sodann mit der in Nr. 1077 beschriebenen Fülle eingefüllt, und nach Nr. 1135 gebraten.

1139. Kalbsbrust mit grüner Fülle.

Wenn die Brust nach Nr. 1135 hergerichtet ist, füllt man sie mit folgender Fülle: Es wird zwei Handvoll von den starken Stielen abgestreifter Spinat, eine Handvoll Petersilie und ebensoviel junges Zwiebelrohr gewaschen, und ganz fein verwiegt, dann vier Loth Butter zerlassen, und darin das verwiegte Grüne, nachdem zuvor noch der Saft mit den Händen ausgedrückt wurde, abgedämpft. Unterdeß werden drei gestrige, abgeriebene Semmeln in halb Wasser halb Milch geweicht, nach einigen Minuten wieder ausgedrückt, und mit dem abgedämpften Grünen auf dem Feuer noch etwas abgerührt, dieß nun in eine Schüssel genommen, Salz, Muskatnuß und vier Eier beigefügt, das Ganze noch ein wenig abgerührt, hernach in die Brust eingefüllt, und dieselbe nach Nr. 1135 gebraten. — Nach Belieben kann man ein Stückchen feinverwiegten Braten unter die Fülle mengen.

1140. Gespickter Kalbsnierenbraten.

Die daran befindlichen größern Rippen werden ausgelöst, der obere, fleischige Theil abgehäutet und mit feingeschnittenem Speck in zwei bis drei Reihen gespickt, der Braten dann von innen mit Salz, Pfeffer und feingewiegter Petersilie überstreut, an dem fleischigen Lappen zusammengerollt, und mit Bindfaden leicht um-

wunden. So hergerichtet legt man ihn nebst einer verschnittenen Zwiebel, einer gelben Rübe und einem Stück Butter oder gutem Fett in eine Bratkachel, bestreut ihn mit Salz, und stellt ihn eine Viertelstunde in den Ofen. Nun nimmt man ihn heraus, begießt denselben mit der in der Bratkachel befindlichen Sauce, bringt ihn hernach auf's Neue in den Ofen, gibt etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, und bratet ihn unter öfterem Begießen binnen anderthalb bis zwei Stunden weich und schön gelb. Nachdem dann der Bindfaden davon entfernt, wird die Sauce abgefettet, durch's Sieb gegossen, und mit dem Braten zu Tisch gegeben.

1141. Gebratener Kalbsschlägel (Stotzen, Keule).

Man haut am Schlägel das Rohrbein so weit ab, daß es noch handbreit über das Fleisch hervorsteht, und auf diese Art noch gut zu halten ist. Der Schlägel wird nun geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und mit feinem Speck schön gespickt, dann nebst einem Stück Butter, vier Loth verschnittenem Speck, zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer ebenso verschnittenen gelben Rübe, einem Lorbeerblatt und einem halben Selleriekopf in eine Bratpfanne gelegt und im Ofen gelb angebraten, hernach ein Glas Wein und etwas Wasser oder Fleischbrühe darangegossen, und der Schlägel unter öfterem Begießen mit seiner Sauce zwei Stunden langsam gebraten. Gewöhnlich bedeckt man ihn währenddem mit butterbestrichenem Papier, welches man eine halbe Stunde vor dem Anrichten wegnimmt, damit derselbe eine schöne Farbe bekomme. Zuletzt wird in die Sauce ein Eßlöffel Mehl eingestäubt, solche mit Wasser verdünnt und noch damit aufgekocht, dann durchgegossen, abgefettet, und mit dem Braten zu Tisch gegeben. — Sehr gut schmeckt es, wenn eine Viertelstunde vor dem Anrichten zwei bis drei Eßlöffel saurer Rahm an die Sauce gegeben und noch damit gebraten wird.

1142. Gefüllter Kalbsschlägel.

Der Schlägel wird geklopft, dann ausgebeint (Nr. 1954), auseinandergelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit einem halb Pfund Kalbfleischfarce (Nr. 1307), unter welche der Saft einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, gefüllt, alsdann wird er zusammengerollt, mit Bindfaden umwunden, und an der obern Seite zugenäht, hernach etwas abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, wie voriger gebraten, und angerichtet, wobei man dann den Bindfaden entfernt.

1143. Gefüllter Kalbsschlägel auf andere Art.

Ein Viertelpfund Nierenfett wird mit etwas Petersilie, Zitronenschale und einer Zwiebel fein gewiegt, und darunter vier Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, der Saft einer halben Zitrone und acht Eßlöffel Semmelbröseln gerührt. Damit füllt man nun den wie vorigen hergerichteten Schlägel, legt solchen, fest zugenäht und mit Bindfaden umwunden, in eine Bratpfanne, gibt ein Stückchen Butter und etwas Wasser dazu, und bratet denselben unter öfterem Begießen zwei Stunden. Inzwischen wird eine weiße Einmachsauce (Nr. 276) bereitet, ein Schöpflöffel davon, wenn der Schlägel angerichtet, aufgebunden und vom Faden befreit ist, mit der abgefetteten Bratensauce einigemal aufgekocht, die ganze Sauce hernach durch's Sieb unter den Braten gegossen, und letzterer damit zu Tisch gegeben. — Sehr gut schmeckt die Sauce, wenn man einige Eßlöffel sauren Rahm darunterrührt.

1144. Gebeizter Kalbsbraten.

Hiezu kann man jedes beliebige Stück Kalbfleisch verwenden. Nachdem dasselbe über Nacht in der Beize (Nr. 2021) gewesen, wird es mit Salz und Pfeffer bestreut in eine Bratpfanne gelegt, mit einem Stück Butter, wenigem verschnittenen Speck, einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe und zwei Lorbeerblättern im Ofen gelb angebraten, hernach etwas Beize und Wasser darangegossen, und das Stück unter öfterem Begießen gelb und weich gebraten. Kurz vor dem Anrichten rührt man einige Eßlöffel sauren Rahm an die Sauce, gießt diese dann durch's Sieb, und gibt sie mit dem Braten zu Tisch.

1145. Kalbsroulade.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint (Nr. 1953), durch die Mitte gespalten, auseinandergelegt, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun wird dieselbe mit Kalbfleischfarce (Nr. 1307), unter welche der Saft einer halben Zitrone, ein halbes Gläschen Wein und zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, halbfingerdick überstrichen, dann fest zusammengerollt, an den Enden sowie an allenfallsigen schadhaften Stellen zugenäht, mit Bindfaden dicht umwunden, und ganz nach Nr. 1141 gebraten. Man befreit die Roulade hernach von den Bindfäden, richtet sie auf die bestimmte Platte an, und servirt sie mit der abgefetteten Sauce. (Siehe Abbildung.)

1146. Roulirter Nierenbraten.

Von einem großen Nierenbraten wird das zarte Fleisch (Filet) sammt den Nieren ausgeschnitten, und die Rippchen ausgelöst, der Grat aber nur eingehauen, das Bein nicht herausgenommen. Nun schneidet man den Nierenbraten wo möglich viereckig zu, und etwas Weniges das dickere Fleischige ab, welch' letzteres man dann sammt dem andern ausgeschnittenen Fleisch, den Nieren und einigen Zitronenschalen ganz fein verwiegt, und während dem Wiegen zwei Eier und zwei Eßlöffel Semmelbröseln daruntergibt. Sollte dieß zusammen nicht fett genug sein, so muß man noch etwas Nierenfett damit verwiegen. Nun wird das Verwiegte in eine Schüssel genommen, und mit dem Saft einer Zitrone, sowie mit Salz und Muskatnuß untereinandergerührt, mit dieser Farce der Nierenbraten überstrichen, wurstähnlich so fest wie möglich zusammengerollt, hernach zugenäht, und mit starkem Bindfaden umbunden. So legt man ihn in die Bratpfanne ein, salzt denselben leicht, und läßt ihn — mit gutem Fett, Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer gelben Rübe, alles verschnitten, belegt — unter öfterem Begießen und Umwenden im Ofen gelb anbraten. Hernach wird ein Glas Wein darangegeben, die Roulade unter Zugießen von etwas Fleischbrühe oder Wasser gelb und weich gebraten, dann von den Fäden befreit, auf eine warme tiefe Platte angerichtet, und die abgefettete, durch's Sieb gegossene Sauce unter die Roulade geschüttet.

1147. Kleine Kalbsrouladen.

Von dem innern Theil eines Kalbsschlägels, wie er zum Fricandeau (Nr. 642) benützt wird, schneidet man handgroße, halbfingerdicke Stückchen ab, klopft solche, und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Nun wird vier Eßlöffel geriebenes Weißbrod, ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und drei Loth feingewiegter Speck mit einem Ei angerührt, mit dieser Farce die Stückchen überstrichen, dann jedes zusammengerollt, mit feinem Bindfaden leicht umbunden, und sämmtliche mit einem Stückchen Butter oder sonstigem guten Fett und einer verschnittenen Zwiebel in ein Kastrol gebracht, worin man sie im Ofen oder auf dem Herd gelb anbraten läßt, hernach ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe darangießt, und die Rouladen ungefähr eine halbe Stunde mehr weich dämpft, als bratet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Rouladen herausgenommen, ein kleiner Kochlöffel Mehl an die Sauce

gestäubt, und diese mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, die Rouladen dann wieder dareingelegt, noch einigemal bedeckt, darin aufgekocht, nun aufgebunden und auf eine warme Platte angerichtet, und die Sauce abgefettet, durch's Sieb getrieben, und über die Rouladen gegossen. — Können als selbstständiges Gericht, als Braten, auch als Gemüsbeilage gegeben werden, in letzterem Falle bleibt dann die Sauce fort.

Würste.

1148. Netzwürste.

Zwei Pfund Kalbfleisch vom Schlägel und ein halb Pfund Speck wird zusammen fein gehackt, unterdeß vier gestrige, abgeriebene Semmeln (Kreuzerbrode) in Milch geweicht, diese nach gehörigem Erweichen fest ausgedrückt und nebst einer Handvoll Mehl, Salz, Pfeffer, Nelken und einem halben Kaffeelöffel verwiegter Zitronenschale zu dem gehackten Fleisch gebracht, und das Ganze mit einem Schoppen Milch und sechs Eiern gut untereinandergemengt. Es wird dann wurstartig in Netze eingewickelt, mit Bindfaden umwunden, in eine Bratpfanne eingelegt, und mit einem Stückchen Butter und etwas Wasser im Ofen unter öfterem Begießen zwei Stunden gebraten. Beim Anrichten wird der Bindfaden abgenommen, die Sauce abgefettet und etwas Zitronensaft darangedrückt, und die Würste dann mit der Sauce zu Tisch gegeben.

1149. Schweinene Bratwürstchen.

Von einem frischgeschlachteten, noch ganz warmen jungen Schwein nimmt man drei Pfund Fleisch mit dem Speck, doch ohne Schwarte, klopft solches gut ab, und verwiegt es sehr fein, indem man es zugleich etwas salzt, damit das Brät nicht kurz werde. Hierauf nimmt man letzteres in eine Schüssel, gibt einen Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, einen Kaffeelöffel Pfeffer, wenige geriebene Muskatnuß, zwei Eier und zwei Eßlöffel Mehl dazu, rührt die Masse mit einem bis anderthalb Schoppen Wasser oder besser halb Milch halb Wasser gut ab, und füllt sie dann vermittelst einer Wurstspritze oder in deren Ermangelung mit einer Backspritze, welche ein dem Darm ähnliches Röhrchen hat, in kleine Schafsdärme ein, wobei der Darm auf das Röhrchen geschoben wird.

Gebraten werden die Würstchen gewöhnlich auf dem Rost, aber auch in der Pfanne.

Anmerkung. Da die Würstchen beim Braten gern aufspringen, so ist es gut, wenn man sie vorher in lauem Wasser auf's Feuer bringt, und hier so lange läßt, bis sie in die Höhe kommen.

1150. Schweinene Bratwürstchen auf französische Art.

Werden wie vorhergehende bereitet und beendet, nur bleibt die Milch weg, und man nimmt dafür zu dem angegebenen Wasser ein halbes Gläschen guten alten Wein.

1151. Geschlagene Bratwürstchen.

Von einem frischgeschlachteten Kalb wird, und zwar so lange es noch warm ist, vier Pfund vom Stotzen ausgeschnitten, dieß auf einen Hackstock gebracht, und, nachdem alles Häutige davon abgemacht ist, mit einem hölzernen Fleischschlägel so fein wie Brei zerschlagen. Ist das Fleisch eine Zeitlang geschlagen, so wird eine Handvoll Salz dazu auf den Fleischstock gegeben, und wieder fortgeschlagen. Wenn es nun gänzlich fein ist, wird dasselbe noch etwas überwiegt oder gehackt, hernach mit beiden Händen etwas abgerührt, eine Grube in die Mitte gemacht und darein ungefähr ein Schoppen Wasser nebst wenigem Salz gegeben, dann wieder mit den Händen abgerührt, und so fortgefahren, bis eine Maß Wasser, doch kein Salz mehr, dazu verbraucht, und das Brät wie ein noch laufender Brei aussieht, wo man es wenigstens acht Stunden an einen kalten Ort stellt. Unterdeß wird zwei Pfund Schweinefleisch mit dem Speck, doch ohne Schwarte, fein gewiegt oder gehackt, und dieß Gehäck nebst etwas feingewiegter Zitronenschale, geriebener Muskatnuß, vier Eßlöffel Knoblauchwasser (s. in Nr. 810 u. 1302), zwei Eiern und vier Eßlöffel Mehl an das gestandene Brät genommen. Nachdem Alles gut durcheinandergerührt, füllt man es nach voriger Nummer in Schafdärme ein, legt die Würstchen bei Gebrauch einige Minuten in laues Wasser (s. Anmerkung bei Nr. 1149), und bratet sie dann in der Pfanne in heißem Fett gelb. — Können auch auf dem Rost gebraten werden.

1152. Fischwürste.

Hiezu wird anderthalb Pfund Fischfarce (Nr. 1312) verwendet, und nach Nr. 1149 in kleine Schafdärme eingefüllt, welche man in Absätzen von einer Viertelelle unterbindet. Die Würste werden nun in lauer, mit Wasser vermischter Milch auf's Feuer gesetzt, sobald sie in die Höhe kommen herausgehoben, abgetrocknet und auf

dick mit Butter bestrichenem Papier auf dem Roste bei ganz schwacher Glut nur leicht gelb gebraten. — Oefters bratet man sie auch in der Pfanne mit etwas Schmalz, ohne daß sie vorher in Milch oder Wasser verwällt wurden. — Besser werden sie, wenn unter die Fischfarce vier Loth feingewiegter und im Mörser fein abgestoßener Speck kommt, wo man dann zwei Loth Butter weniger dazu nimmt; dieß kann jedoch begreiflicherweise nicht an Fasttagen geschehen.

1153. Krebswürste.

Bereitet und beendet man ganz wie die Fischwürste, nur wird Krebsfarce (Nr. 1313) dazu verwendet.

1154. Hühnerwürste.

Diese werden ganz nach Nr. 1152 bereitet und beendet, nur nimmt man, statt Fischfarce, ebensoviel Hühnerfarce (Nr. 1310), und gibt darunter vier Loth feingewiegten Speck.

1155. Kalbsmilchleinwürste.

Anderthalb Pfund Kalbsmilchleinfarce (Nr. 1311), unter welche man vier Loth feingewiegten Speck mengt, wird nach Nr. 1152 in kleine Schafdärme eingefüllt, und die Würste nach jener Nummer beendet.

Anmerkung. Diese, sowie Hühnerwürste (Nr. 1154), gibt man gewöhnlich als Beilage zu feinen Gemüsen; als selbstständiges Gericht werden sie mit verschnittenen Zitronen servirt.

1156. Leberwürste.

Hiezu nimmt man Leber, Milz, Lunge, Herz, Nieren, ein Stück Hals, die Füße und den Kopf vom Schwein, kocht dieß zusammen so weich, daß das Fleisch von den Knochen abfällt (wobei die Leber nach einmaligem Ueberkochen sogleich herauszunehmen ist, weil sie sonst rauh würde), und entfernt dann sorgfältig alle Knochen. Nun wird das Ganze noch warm fein gewiegt oder gehackt, und falls die Masse währenddem gänzlich erkalten sollte, wird wenige heiße Fleischbrühe darangegossen. Hernach dämpft man feingeschnittene Zwiebeln in gutem Fett, mengt solche nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß, feingewiegter Zitronenschale, ein wenig Majoran und einigen Zehen kleinverwiegtem Knoblauch unter das Gewiegte, welches wie ein sehr dickes Mus sein soll und bei zu großer Festigkeit etwas mit heißer Fleischbrühe verdünnt wird, füllt dieß dann in dünne Schweinsdärme ein, unterbindet es in

beliebiger Größe, und setzt die Würste in lauem Wasser auf's Feuer. Wenn sie in die Höhe kommen, wird mit einem spitzigen Hölzchen dareingestochen: ist die herausspritzende Brühe klar, so sind sie fertig; bei röthlichem Aussehen der Brühe müssen sie noch auf dem Feuer bleiben. Alsdann nimmt man sie heraus, und servirt sie, oder bratet sie in heißem Schmalz schnell auf beiden Seiten.

1157. Blutwürste.

Wenn das Schwein abgestochen wird, fängt man das Blut unter beständigem Rühren auf. Zu den Blutwürsten nimmt man dann drei Theile durch einen Seiher gegossenes Blut und einen Theil halb Milch halb Fleischbrühe, und rührt darunter feingeschnittene, in gutem Schweinefett weichgedämpfte Zwiebeln nebst Neugewürz, Salz, Pfeffer, zu Pulver geriebenem Majoran, und in feine Würfel geschnittenem Speck. Zur Probe wird etwas davon in einer kleinen Pfanne auf's Feuer gesetzt, wo es im richtigen Falle sofort gerinnen muß. Diese Masse wird nun in Schweinsdärme nicht zu voll eingefüllt, weil sie sonst beim Sieden gerne aufspringen, in beliebiger Größe unterbunden, die Würste wie vorige in lauem Wasser auf's Feuer gesetzt, und gleich jenen beendet. — Man kann sie auch, wenn sie erkaltet sind, in Scheiben schneiden, welche man dann in heißem Fett, worin ein Eßlöffel verschnittene Zwiebeln sind, schnell auf beiden Seiten röstet, und hernach zu Tisch gibt. — Sehr gut schmecken diese Würste, wenn sie mit einer verschnittenen Zwiebel in gutem Fett von beiden Seiten gelb geröstet, und alsdann, mit einigen Eßlöffeln geriebenem oder geschabtem rohen Meerrettig bedeckt, sogleich servirt werden. — Das verwendete Blut muß immer ganz frisch sein. Aelteres Blut kann man nicht hiezu gebrauchen, weil davon die Würste keine Haltung bekämen.

1158. Weißwürste.

Kalbsgekröse, Fleisch vom Kalbskopf, etwas vom Schweinskopf, Kalbsfüße und Rindfleischabfälle wird weichgekocht, zusammen mit einer Handvoll Petersilie, zwei großen Zwiebeln und zwei Stangen Porree ganz fein gehackt, und sodann vier Pfund von diesem Gehäck zu zwei Pfund geschlagenem Kalbsbrät in eine Schüssel genommen nebst zwei Eiern, zwei Handvoll Semmelbröseln, dem gehörigen Salz, etwas feingeschnittener Zitrone und zwei Kafferlöffel Modegewürz, wo man hernach das Ganze unter

Zugießen von zwei bis vier Schoppen Fleischbrühe tüchtig abrührt und abknetet. Nun wird die Masse durch eine Wurstspritze in Rindsdärme eingefüllt, in beliebiger Größe unterbunden oder mit kleinen Hölzchen zugespießt, und die Würste dann mit lauem Wasser zum Feuer gesetzt und so lange verwällt, bis sie nach oben kommen, unter welcher Zeit man sie einigemal umrührt. Zur Probe, ob die Würste fertig sind, wird mit einem spitzigen Hölzchen dareingestochen: kommt die Brühe rein heraus, so sind sie fertig. — Werden immer nur warm gegessen.

1159. Lindauer Schüblinge.

Zwölf Pfund Rindfleisch wird sogleich noch warm mit einer Handvoll Salz nicht ganz fein gewiegt, ebenso wiegt man etwas grob vier Pfund ziemlich fettes Schweinefleisch, und schneidet dann anderthalb Pfund Speck in kleine Würfel. Dieses alles wird zusammen mit einer Maß Wasser angerührt und gut gearbeitet, doch darf man das Wasser nur nach und nach daranschütten. Nun mengt man einen Eßlöffel Pfeffer, einen halben Eßlöffel Nelken und zwei Loth Salpeter darunter, läßt dieses Brät über Nacht stehen, und füllt es hernach ganz fest, was eine Hauptsache ist, in sauber geputzte Rindsdärme ein, indem man jeden Schübling gewöhnlich ein halb Pfund schwer macht. Alsdann wird der Darm abgeschnitten, solcher an beiden Enden je mit einem hölzernen Spießchen umschlungen, die Schüblinge dadurch fest verschlossen, und nun zwölf bis vierundzwanzig Stunden in den Rauch gehängt. Bei Gebrauch setzt man sie in frischem Wasser auf schwaches Feuer, und siedet sie langsam dreiviertel bis eine Stunde.

1160. Schlackwürste.

Zwölf Pfund gutes Ochsenfleisch, ein Halsstück, wird noch warm fein gewiegt, dann sechs Pfund Schweinefleisch, entweder vom hohen Rücken oder Lempen, ebenfalls fein gewiegt, und dieß zusammen in ein großes Geschirr gegeben. Nun kommt Salz, Pfeffer, Neugewürz, etwas Salpeter und eine Maß Wasser dazu, wo man dann Alles gut knetet und über Nacht an einen kalten Ort stellt. Den andern Tag wird die Masse nach voriger Nummer in mittelweite Därme eingefüllt, die Würste vierundzwanzig Stunden in den Rauch gehängt, und hernach an einem luftigen Ort aufbewahrt.

1161. Ipersiller Würste.

Zwei Pfund etwa acht Tage zuvor mit einem Eßlöffel Sal-

peter und einer kleinen Handvoll Salz eingesalzenes Ochsenfleisch wird fein gehackt oder gewiegt, zwei Pfund Kalbfleisch vom Schlägel ebenfalls fein gehackt, und dann etwas weniger fein zwei Pfund Schweinefleisch, welches ziemlich fett sein muß. Nun beint man sechs in Wasser weichgekochte Kälberfüße aus, und hackt sie ganz fein, mengt sodann ein Pfund feingeschnittenen Speck, einige feingewiegte Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Modegewürz oder Nelken unter das Fleisch, und hierunter zuletzt noch gut die Kälberfüße, sowie zwei Schoppen vom noch lauen Absud derselben. Diese Masse wird jetzt in gehörig weite Därme gefüllt, letztere, indem man fingerbreit Raum läßt, fest zugebunden, und die Würste eine Stunde gesotten, aber auf keinem starken Feuer, weil sie sonst gerne aufspringen. — Werden kalt gegeben. Man kann sie auch, nachdem sie gesotten sind, abtrocknen und über Nacht in den Rauch hängen.

1162. Knackwürste.

Zwei Pfund Schweinefleisch und drei Pfund Rindfleisch wird zusammen nicht zu fein gehackt, dann anderthalb Pfund würflig geschnittener Speck, zwei Loth Pfeffer, anderthalb Loth Ingwer, ein Loth Nelken, ein Loth Muskatnuß, ein Loth Muskatblüte, alles gröblich gestoßen, zwanzig Loth Salz und ein Schoppen rother Wein dazugegeben, und das Ganze tüchtig abgeknetet, worauf man die Masse in starke rinderne Därme fest einfüllt, diese mit starkem Faden zubindet, dann mit einer Stricknadel dareinstößt, damit die Luft herausgehe, und die Würste so lange in den Rauch hängt, bis sie schön roth aussehen. — Sie dürfen nur stark fingerlang sein.

1163. Gansleberwürste.

Von drei schönen, großen Ganslebern wird die Hälfte in kleine Würfel geschnitten, die andere Hälfte fein gewiegt. Unterdeß wird ein Pfund frischer Speck eine halbe Stunde abgekocht, nach Erkalten mit zwei Pfund jungem Schweinefleisch, zwei Pfund geklopftem, in Stücke geschnittenen Kalbfleisch vom Schlägel und einem Pfund reingewaschenen, leicht abgeschälten, verschnittenen Trüffeln ganz fein gewiegt, und dieß zusammen nebst der gewiegten Gansleber in einem großen Mörser noch fein abgestoßen, dann ein halb Pfund Schinken oder gekochte Pökelzunge in etwas feinere Würfel geschnitten als die Gansleber, und vier Eßlöffel feingewiegte Schalotten und ebensoviel Petersilie in einem Stückchen

Butter abgedämpft. Mit Ausnahme der in Würfel geschnittenen Leber wird nun Alles in eine tiefe Schüssel genommen, Salz, zwei Kaffeelöffel weißer Pfeffer, ebensoviel gestoßene Nelken, eine geriebene Muskatnuß, ein Kaffeelöffel Neugewürz und gleichviel gestoßener Thymian dazugethan, und das Ganze hernach mit drei Eiern und zwei bis drei Schoppen Fleischbrühe verdünnt und stark abgerührt. Nachdem zuletzt noch die in Würfel geschnittene Leber daruntergemengt ist, füllt man die Masse durch einen Wursttrichter oder eine Spritze in weite Rindsdärme ein, unterbindet die Würste in der Länge einer schwachen halben Elle, setzt sie in lauem Wasser auf schwaches Feuer, und läßt sie hier in die Höhe kommen, aber nicht kochen, was ungefähr eine halbe bis dreiviertel Stunde Zeit erfordert. Nun wird mit einem spitzigen Hölzchen in eine derselben gestochen: kommt die Brühe rein heraus, so sind sie fertig, im andern Falle müssen sie noch auf dem Feuer bleiben. Sie werden alsdann herausgenommen, abgetrocknet und einige Tage in kalten Rauch gehängt, worauf man sie in Papier einwickelt und aufbewahrt.

Salate.

1164. Kopfsalat.

Die Köpfe werden von den groben äußern Blättern befreit, die innern gelben Blätter in der Mitte gespalten, die Herzchen in vier oder, wenn sie klein sind, in zwei Theile zerschnitten, der Salat dann aus mehreren Wassern gewaschen, in einen Seiher zum Ablaufen gebracht, wenn er abgelaufen ist sofort mit Salz und wenigem Pfeffer überstreut, Essig und Oel darangegossen, gut untereinandergemengt, und mit feingeschnittenem Schnittlauch überstreut sogleich zu Tisch gegeben. — Wird gewöhnlich mit hartgekochten, länglich verschnittenen Eiern zierlich belegt, und sieht sehr schön, wenn er mit kleingehackter saurer Fleischsulz überstreut ist. — Zu beachten ist, daß nicht zu viel Essig daran komme: es muß derselbe, wenn der Salat angemacht ist, kaum sichtbar sein. Das richtige Verhältniß ist zwei Theile Oel und ein Theil Essig. — Sehr gut schmeckt dieser Salat, wenn man einen Eßlöffel feingeschnittenen Estragon daruntermengt.

1165. Kopfsalat auf andere Art.

Wenn der Salat wie voriger hergerichtet, gewaschen und abgelaufen ist, werden zwei hartgekochte Eigelb fein zerdrückt, solche mit zwei Eßlöffel französischem Senf, vier Eßlöffel Essig und sechs Eßlöffel feinem Oel, dann Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer angerührt, und mit dieser Sauce der Salat nun angemacht.

1166. Specksalat.

Hiezu wird immer der geringere Kopfsalat verwendet, dieser nach Nr. 1164 hergerichtet, gewaschen und zum Ablaufen gestellt. Unterdeß setzt man vier bis sechs Loth klein würflig geschnittenen Speck in einer kleinen Pfanne auf's Feuer, läßt ihn gelb werden, gießt dann einen halben Schoppen Essig darein, und läßt es zusammen aufkochen. Man streut nun Salz und Pfeffer über den Salat, gießt Speck und Essig kochend heiß darüber, mengt Alles gut untereinander, und gibt den Salat sogleich zu Tisch. — Man kann auch, wenn der Speck gelb ist, einen Kochlöffel Mehl einigemal darin umrühren, mit obigem Essig glatt anrühren und aufkochen.

1167. Endiviensalat.

Die Endivien werden von den äußern grünen Blättern gereinigt, die innern gelben Blätter fein länglich geschnitten, gewaschen, und nun eine Stunde in laues Wasser gelegt, damit sie die Bitterkeit verlieren. Nachdem sie in einem Durchschlag abgelaufen sind, wird der Salat mit Salz, Essig und Oel angemacht, und nach Belieben etwas Zucker daruntergemengt.

1168. Ackersalat. Nüßchensalat. Rapunzelsalat.

Nachdem die Würzelchen davon abgeschnitten und die unreinen Blättchen entfernt sind, wird der Salat gewaschen, worauf man ihn gut ablaufen läßt. Er wird nun mit Salz, wenigem Pfeffer, Essig und Oel gut untereinandergemacht, und öfters mit hartgekochten, in Schnitze geschnittenen Eiern belegt. Auch kann er unter den Kartoffelsalat gemengt oder im Kranz darauf herumgelegt werden.

1169. Brunnenkressesalat.

Die Brunnenkresse wird behutsam ausgelesen, von den gröbsten Stielen befreit, und gewaschen, dann läßt man sie abtropfen, und macht den Salat nach voriger Nummer an.

1170. Brunnenkressesalat auf andere Art.

Ein oder zwei hartgekochte Eigelb werden zerdrückt, dann mit

Oel, Salz, Pfeffer, wenigem Zitronensaft, etwas Zucker und ein paar Eßlöffel Wein gut verrührt, und der nach voriger Nummer hergerichtete Salat damit angemacht.

1171. Krautsalat.

Man befreit feste Weißkrautköpfe von den äußern Blättern, löst von den gelben Blättern die größten Rippen aus, schneidet die Blätter nudelartig so fein wie möglich, und macht den Salat mit feingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel, Essig und Oel an.

1172. Warmer Krautsalat.

Das wie voriges geschnittene Weißkraut wird mit Salz überstreut, mit kochendem Wasser übergossen, und zugedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen, dann das Wasser abgeschüttet, und das Kraut, nachdem es gut abgelaufen ist, mit feingeschnittenen Zwiebeln, Essig und Oel angemacht.

1173. Krautsalat mit Speck.

Das Weißkraut wird nach Nr. 1171 geschnitten, und der Salat dann wie in Nr. 1166 angegeben beendet.

1174. Spargelsalat.

1175. Blumenkohlsalat.

Die am untern Theil abgeschabten, unten etwas abgeschnittenen, rein gewaschenen Spargeln werden in kleine Büschelchen gebunden, und in kochendem Salzwasser so lange gekocht, bis die Köpfe weich sind. Dann hebt man sie sorgfältig, damit die Köpfe nicht abfallen, heraus, richtet sie auf eine flache Salatschüssel in der Art an, daß die Köpfe einwärts stehen, und gibt sie mit Essig und Oel zu Tisch, die Platte nebenherum mit hartgekochten Eiern belegend. Der Blumenkohl wird, wenn er nach Nr. 411 gereinigt ist, in kochendem Salzwasser weichgekocht, und alsdann gleich den Spargeln mit Essig und Oel servirt. — Beide Salate kann man, wenn sie in die Schüssel angerichtet sind, mit einer Sauce übergießen, bestehend aus zwei hartgekochten, zerdrückten Eigelb, welche mit drei Eßlöffel Essig, vier Eßlöffel Oel, einem Eßlöffel französischem Senf, wenigem feingeschnittenen Estragon, Salz und weißem Pfeffer untereinandergerührt wurden. Auch werden zu beiden Salaten feingeschnittene Zwiebeln extra aufgestellt.

1176. Salat von grünen Bohnen.

Hiezu nimmt man möglichst zarte, kernlose Bohnen. Da die etwas stärkeren Bohnen Fäden haben, die sich öfter nicht abziehen lassen, so

schneide man an deren Stelle dünne Schelfen ab, die Bohnen selbst aber fein länglich. Sie werden nun in vielem kochenden Salzwasser schnell weichgekocht, dann in einen Durchschlag gebracht, nach Ablaufen und wenn sie noch etwas warm sind mit ein wenig Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln, Essig und Oel untereinandergemengt, und sogleich zu Tisch gegeben. — Belegt man an Fasttagen gewöhnlich mit länglich verschnittenen, hartgekochten Eiern oder mit verschnittenen Sardellen. — Ein Eßlöffel feingeschnittener Estragon unter diesen Salat gemengt, macht ihn sehr wohlschmeckend.

1177. Salat von dürren Bohnen.

Die Bohnen werden den Tag vor dem Gebrauch in kaltes Wasser geweicht, am folgenden Tag mit frischem, etwas gesalzenen Wasser auf's Feuer gesetzt, und langsam weichgekocht. Dann läßt man sie im gleichen Wasser erkalten, und verfährt im Uebrigen genau nach voriger Nummer. — An Fasttagen werden öfters gewaschene, ausgegrätete, klein würflig geschnittene Häringe hieruntergemengt, oder der Salat obenüber damit belegt.

1178. Gurkensalat.

Man schält die Gurken, schneidet oder hobelt sie in ganz feine Blättchen, mengt sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut untereinander, und gibt sie sogleich mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

1179. Gurkensalat auf andere Art.

Nachdem die Gurken abgeschält und in feine Blättchen geschnitten sind, werden sie mit dem gehörigen Salz überstreut, untereinandergemacht, und eine halbe Stunde bei Seite gestellt, dann drückt man sie fest aus, gibt Essig, Oel und etwas Pfeffer dazu, macht sie auf's Neue gut untereinander, und bringt den Salat mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

1180. Selleriesalat.

Die rein geputzten Sellerie werden in Salzwasser kernig weich gekocht, dann noch besser geputzt, in Scheiben geschnitten, ein wenig Salz und Pfeffer darübergestreut, und mit Essig und Oel, wenn sie noch lauwarm sind, gut untereinandergemacht.

1181. Radieschensalat.

Man schneidet die gewaschenen Radießchen (Monatrettige) in feine Blättchen, und mengt diese mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut untereinander. — Nach Belieben kann man gewaschene, gut abgelaufene Gartenkresse daruntermischen.

1182. Rettigsalat.

Die rein gewaschenen, abgeschabten Rettige werden in feine Blätter geschnitten, diese mit Salz überstreut, untereinandergemengt und eine halbe Stunde bei Seite gestellt, dann fest ausgedrückt, und der Salat nach Nummer 1178 beendet.

1183. Salat von rothen Rüben.

Die Rüben, von denen die Blätter nicht zu genau weggeschnitten sein dürfen, werden in Salzwasser weichgekocht, dann abgeschält, und in Scheiben geschnitten, diese sogleich warm mit etwas Salz und Pfeffer überstreut, Essig und Oel darübergegossen, und untereinandergemacht. — Wird auch oft ohne Oel angemacht.

1184. Kartoffelsalat.

Man schäle frischgesottene Kartoffeln schnell ab, schneide sie nach einigem Erkalten in Scheiben, gebe Salz, Pfeffer und einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln daran, gieße Essig und Oel darüber, und mache den Salat noch warm gut untereinander. — Sollte der Essig zu scharf sein, so gibt man einige Eßlöffel Wasser oder, besser, warme Fleischbrühe an den Salat.

1185. Gestürzter Kartoffelsalat.

Frischgesottene, gleichgroße Kartoffeln werden geschält, nach völligem Erkalten in gleichgroße Blättchen geschnitten, und mit diesen der Boden und der Rand einer etwas tiefen Form (Auflaufform) schneckenartig ausgelegt. Die übrigen Kartoffeln, welche nicht so nothwendig gleichgroß sein müssen, macht man wie vorigen Salat an, und füllt damit die leere Mitte der Form sorgfältig aus. Nun werden vier hartgekochte Eigelb fein zerdrückt, solche mit vier Eßlöffel feinem Oel, zwei bis drei Eßlöffel Essig, ein wenig Salz und Pfeffer angerührt, ein Schoppen laue, kaum noch laufende Fleischsulz (Nr. 1247) dazugegeben, und dieß so lange an einen kalten Ort gestellt, bis es anfängt zu sulzen oder dicklich zu werden, wo man es dann über die Kartoffeln gießt, und das Ganze noch so lange an einen kalten Ort bringt, bis es fest geworden. Die Form taucht man jetzt schnell in heißes Wasser, und stürzt alsdann den Salat auf die bestimmte Platte um.

1186. Italienischer Salat.

Weichgesottene Kartoffeln werden warm abgeschält und in Scheiben geschnitten, sowie ein abgeschälter Apfel in feine Würfel, und dieß mit einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln, einem Eß-

löffel feingeschnittenem Estragon, einem Eßlöffel Kapern, einem Eßlöffel sauber gereinigten, in Würfel geschnittenen Sardellen, zwei hartgekochten zerdrückten Eigelb, zwei Eßlöffel französischem Senf, sechs Eßlöffel feinem Oel, acht Eßlöffel Weinessig, Salz und Pfeffer und etwas warmer Fleischbrühe zu einem saftigen Salat gut untereinandergemengt. Diesen bringt man nun in die Salatschüssel, welche damit gut über die Hälfte eingefüllt sein soll, stellt solche warm, auf daß der Salat nicht zu sehr erkalte, und verziert diesen jetzt auf folgende Art: Man legt zwei Eßlöffel klein würflig geschnittene Kartoffeln in den Essig von rothen Rüben, was sie rosa färbt, verwiegt rothe Rüben fein, ebenso zwei hartgekochte Eigelb und das Weiße der Eier, schneidet vier Loth ausgegrätete Sardellen in feine Würfel, sowie von Petersilie, Schnittlauch oder jedem beliebigen grünen Salat fein zwei Eßlöffelvoll, deßgleichen auch zwei Eßlöffel Kapern. Sind diese Dinge, jedes für sich, hergerichtet, so wird davon auf dem in der Schüssel befindlichen Salat, in geschmackvollem Wechsel der Farben, ein Stern zusammengestellt, der am Rande breit ist, und gegen die Mitte sich zuspitzt. Ist der Salat auf diese Art ganz bedeckt, so wird in einem Geschirr etwas Essig, Oel und ein wenig Salz gut verrührt, und dieß mit einem Eßlöffel sehr behutsam, damit keine Farbe in die andere komme, über denselben gegossen. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Damit sich das Eiweiß besser zu Verzierungen verwenden läßt, wird es etwas verklopft, und dann durch ein reines Sieb oder einen Schaumlöffel auf einen flachen Teller gegossen, welchen man auf Dunst stellt, bis sich das Eiweiß zusammengezogen hat.

1187. Italienischer Salat auf andere Art.

Wird ganz wie vorhergehender hergerichtet, nur setzt man aus den verschiedenen Zuthaten, statt eines Sterns, geschmackvoll nach den Farben geordnete Kränzchen ineinander. (Siehe Abbildung.)

1188. Fischsalat.

Ein drei Pfund schwerer Karpfen wird ausgenommen, geputzt, und in Salzwasser abgekocht, dann auf ein Brett herausgelegt, sorgfältig ausgegrätet und in kleinere Stückchen getheilt, nun ein Häring gut ausgewaschen, geputzt, ausgegrätet und in feine, kurze Streifchen geschnitten, ferner vier Eier hartgekocht, das Gelbe bei Seite gelegt und aus dem Weißen ebenfalls Streifchen geschnitten, und zuletzt noch zwei kleine oder eine große Bricke oder eine Anguillote mit dem Messer abgeschabt und in kleine Scheibchen ge-

schnitten. Dieß alles bringt man nebst zwei Eßlöffel Kapern, zwei Eßlöffel in Scheibchen geschnittenen kleinen Essiggurken und einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln in eine Salatschüssel, nimmt sodann zwei von den bei Seite gelegten Eigelb, zerdrückt solche fein, macht sie mit einem Eßlöffel französischem Senf, sechs Eßlöffel feinem Oel, sechs Eßlöffel Estragon oder gewöhnlichem Weinessig, Pfeffer und Salz gut untereinander, und übergießt damit das in der Salatschüssel Hergerichtete, worauf das Ganze leicht zusammen vermischt wird. Die noch übrigen zwei Eigelb werden nun in ein über den Salat gehaltenes Sieb genommen, und mit dem Rücken eines Kochlöffels oder mit einem Erbsendrücker oder Eßlöffel derart durchgedrückt, daß der ganze Salat leicht davon bedeckt ist, alsdann gesottene rothe Rüben in ganz feine Streifchen geschnitten, aus diesen längliche Vierecke auf der Oberfläche des Salats gebildet, und da, wo die Streifchen zusammenstoßen, eine Kaper, in die Mitte der Vierecke aber eine Olive gelegt. (Siehe Abbildung.)

1189. Fischsalat auf andere Art.

Nachdem der Salat ganz wie voriger bereitet und ebenfalls zwei Eigelb durch ein Sieb darübergedrückt sind, schneidet man rothe Rüben wie oben und ebenso hartgekochtes Eiweiß, und bildet daraus dann abwechselnd Vierecke, so daß immer eines weiß, das andere rosa ist. An die Stelle der Kapern kommen eingemachte Stachelbeeren, und in die Mitte jedes Vierecks eine eingemachte Kirsche.

1190. Häringssalat.

Man wasche und klopfe den Häring, ziehe die Haut herunter, und schneide den Kopf ab, dann fasse man den Fisch an den untern Schwanzflossen, und schlitze ihn von unten nach oben in der Art, daß man ihn dreimal gegen sich schwingt. Der Rückgrat nebst den größern Gräten wird alsdann leicht zu lösen sein. Nun schneide man den Häring in feine Würfel oder längliche Stückchen, und mache diese mit Pfeffer, Essig, Oel und einem halben Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln an. — Sehr gern wird unter diesen Salat ein abgeschälter, in Würfel geschnittener Apfel gemengt. — Ist es ein Milchner, so wird öfters die Milch zerdrückt, mit Essig und Oel verrührt, und über den Salat gegossen. — Vielfach steckt man den Kopf des Fisches in die Mitte des Salats, gibt den Schwanz dann in das Maul, und hängt noch Zwiebelringchen über den Kopf.

1191. Sardellensalat.

Die gewaschenen, abgeschabten, ausgegräteten Sardellen werden in längliche Stückchen geschnitten, in eine ovale Salatschüssel gelegt, und mit untereinandergemachtem Pfeffer, Essig und Oel übergossen.

1192. Schneckensalat.

Die Schnecken werden nach Nr. 142 überkocht, aus den Häuschen gezogen, gereinigt, und in Salzwasser vollkommen weichgekocht, worauf man sie gänzlich ablaufen läßt. Nun werden sie in eine Salatschüssel gelegt, mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln bestreut, Essig und Oel darangegossen, und das Ganze untereinandergemengt.

1193. Krebsschweifchensalat.

Es werden ungefähr fünfzig größere Krebse nach Nr. 852 abgekocht, und die Schweifchen ausgelöst, dann ein bis zwei hartgekochte, zerdrückte Eigelb mit einem Eßlöffel französischem Senf angemacht, und dieß mit vier Eßlöffel Estragonessig und ebensoviel feinem Salatöl, Salz und etwas weißem Pfeffer gut abgerührt, hierunter nun die Krebsschweifchen gemengt, und das Ganze sowohl als Gabelfrühstück, wie auch als kleines Plättchen nach der Suppe gegeben.

1194. Salat von Ochsenmaul.

Ein Ochsenmaul wird, um den Schleim zu entfernen, mit Salz ausgerieben, dann gut ausgewaschen, und mit ein paar Ochsenfüßen vier bis fünf Stunden in Salzwasser gekocht, wo beide Theile gänzlich weich sein werden. Nun wird Beides herausgenommen und ausgebeint, hernach in ein flaches Geschirr gelegt und mit einem Brettchen bedeckt, dieses beschwert, Maul und Füße nach gänzlichem Erkalten fein nudelartig geschnitten, Salz, Pfeffer und feingeschnittene Zwiebeln darübergestreut, Essig und Oel darangegossen, und das Ganze gut untereinandergemengt. — Dieser Salat kann auch wie voriger mit Eigelb und Senf angemacht, und in beiden Fällen zugedeckt einige Tage aufbewahrt werden.

1195. Fußsalat.

Drei Kalbsfüße und ein Schweinsfuß werden in Salzwasser weichgekocht und ausgebeint, dann mit einer Zwiebel und einer Zitronenschale nicht ganz fein verwiegt, und mit zwei Schoppen Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuß nun noch eine halbe Viertelstunde gekocht. Hernach stellt man das Ganze an einen

kühlen Ort, stürzt solches, wenn es fest gesulzt ist, aus dem Geschirr, schneidet es fein länglich, und mengt dasselbe mit Essig, Oel und feingeschnittenen Zwiebeln untereinander. — Hat man übriggebliebenes Fleisch, so kann es mit den Füßen verwiegt werden, nur verwiegt man dann das Ganze recht fein.

1196. Fleischsalat.

Von übriggebliebenem gesottenen oder gebratenen Fleisch werden kleine Würfel oder fein nudelartige Streifchen geschnitten, und diese mit Salz, Pfeffer, Essig, Oel und feingeschnittenen Zwiebeln untereinandergemengt. — Kann auch nach Nr. 1193 mit Eigelb und Senf angemacht werden.

1197. Eingelegter Kalbsbraten als Salat.

Uebriggebliebener Kalbsbraten vom Schlägel oder der Brust wird in dünne Scheiben geschnitten, und diese in eine Porzellanschüssel gegeben. Nun wird das Gelbe von zwei hartgesottenen Eiern, zwei kleine sauber geputzte Sardellen, eine Zwiebel und ein Eßlöffel Kapern fein gehackt und in Weinessig gethan, und dazu ein Eßlöffel Provenceröl und vier Eßlöffel guter Senf, sowie eine Messerspitze Pfeffer. Dieß Alles wird gut untereinandergerührt, dann über den Braten geschüttet, und dieser zwölf bis vierzehn Stunden stehen gelassen. — Hält sich acht bis vierzehn Tage.

1198. Polnischer Salat.

Uebriggebliebenes Fleisch, besonders Pökelfleisch, auch Wildpret, wird fein länglich oder klein würflig geschnitten, ebenso zwei große abgeschälte Aepfel, dieß mit zwei hartgekochten, zerdrückten Eigelb gut untereinandergemacht, und in die Salatschüssel leicht niedergedrückt. In die Mitte wird nun ein Stern von länglichgeschnittenen hartgekochten Eiern geordnet, in dessen Mitte Oliven kommen, und der Rand nach Belieben mit fingerbreit verschnittenen Bricken, oder mit in Scheiben geschnittenen hartgesottenen Eiern belegt, dann wird Essig, Oel, Salz und Pfeffer gut aneinander verklopft, und mittelst eines Löffels behutsam über das Ganze gegossen.

1199. Salat von Geflügel.

Von übriggebliebenem Geflügel wird das Fleisch von dem Gerippe abgelöst, dann abgehäutet, fein nudelartig geschnitten, mit etwas Salz und weißem Pfeffer bestreut, Essig und Oel darangegossen, und gut untereinandergemischt. Nun wird schöner Kopf=

salat ebenfalls nudelartig geschnitten, rein gewaschen, nachdem er gut abgelaufen ist mit Essig, Oel, Salz und weißem Pfeffer angemacht, und aufgehäuft in die Mitte der Salatschüssel angerichtet. Um ihn zieht man hernach kranzförmig obiges hergerichtete Fleisch, und gibt das Ganze sogleich zu Tisch, weil der Salat schnell zusammenfällt. — Wird öfters mit sehr fein geschnittenem Estragon bestreut und mit kleinen Krebsschweifchen besetzt, und kann alsdann mit feingehackter Sulz und verwiegtem Eigelb überstreut und verziert werden.

Anmerkung. Eine Hauptregel bei allen feineren Salaten ist: ächten Weinessig und gutes Oel zu nehmen, und sie sogleich zu Tisch zu geben.

Compote.

1200. Gesulztes Aepfelcompot.

Zehn bis zwölf große Borsdorferäpfel oder Reinetten werden abgeschält, in der Mitte gespalten, mit einem kleinen runden Löffelchen vom Kernhaus befreit, und in kaltes Wasser gelegt, worein einige Tropfen Zitronensaft gedrückt wurden, dann wieder herausgenommen, und in einem Kastrol oder einer messingenen Pfanne mit einer Maß Wasser, zwölf Loth Zucker, einer Zitronenschale und dem Saft einer halben Zitrone langsam weichgekocht, wobei man sehr Acht geben muß, daß sie nicht zerfallen. Nun nimmt man mit einem Eßlöffel sorgfältig Stück für Stück heraus, legt sie auf ein Sieb zum Ablaufen, und richtet sie nach Erkalten pyramidenartig, alle auf die innere Seite gelegt, auf die bestimmte Schüssel oder Compotschale an. Den zurückgebliebenen Saft schüttet man durch's Sieb, kocht ihn hernach mit vier Loth grobgestoßenem Zucker noch dicker ein, läßt ihn halb erkalten, so, daß er anfängt zu sulzen, aber doch noch läuft, und gießt jetzt diese Sulz über die angerichteten Aepfel, indem man zugleich auf jeden der obern eine eingemachte Johannisbeere oder eine gewaschene Rosine setzt. (Siehe Abbildung.) — Läßt man den Aepfelsaft nicht so stark, d. h. nicht bis zum Sulzen einkochen, so sieht das Compot nicht so schön aus, ist aber angenehmer zu essen.

1201. Birnencompot.

Man schält zwanzig bis vierundzwanzig mittelgroße, gute Birnen, und wirft sie, nachdem die Butzen ausgestochen und die Stiele etwas abgestutzt, sogleich in frisches Wasser. Alsdann werden sie in siedendem Wasser, worein ein Glas weißer Wein gegeben, mit dem nöthigen Zucker, einem Stückchen Zimmt und etwas Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, und langsam weichgekocht. Nun nimmt man sie heraus, legt sie auf ein Sieb zum Ablaufen und Erkalten, und richtet sie dann pyramidenartig, mit den Stielen aufwärts, auf die bestimmte Schüssel an. Den zurückgebliebenen Saft kocht man inzwischen noch dicker ein, und gießt ihn, wenn er ganz erkaltet ist, über die angerichteten Birnen. (Siehe Abbildung.)

1202. Birnencompot auf andere Art.

Hiezu verwendet man von jenen Birnen, welche beim Kochen schön roth werden. Man bereitet und kocht sie wie vorige, nur kommt keine Zitronenschale und dafür ein Stengelchen Zimmt und statt weißem Wein rother dazu, auch hebt man sie nicht eher heraus, bis der Saft daran dick eingekocht ist. Sodann werden sie wie vorige angerichtet, mit stiftartig geschnittenen Mandeln gespickt, und mit feingeschnittenen Pistazien oder länglichgeschnittenen, in Zucker eingemachten grünen Bohnen bestreut. — Die schöne rothe Farbe erhalten die Birnen nur durch langsames und langes Kochen, namentlich in einem irdenen Tiegel.

1203. Aprikosencompot.

Zwanzig bis vierundzwanzig noch etwas harte Aprikosen werden gespalten und ausgesteint, und solche, nachdem die Haut abgezogen oder fein abgeschält, mit zwei Schoppen Wasser, einem halben Schoppen Wein und dem nöthigen Zucker behutsam eine Viertelstunde langsam weichgekocht, so, daß sie ganz bleiben. Nun werden sie mit einem Löffel sorgfältig herausgehoben und in die bestimmte Schüssel zierlich angerichtet, und der zurückgebliebene Saft, nachdem er zuvor noch dicker eingekocht wurde, nach einigem Erkalten darübergegossen. Bisweilen werden auch die Kerne gebrüht, abgeschält, und gröblich verschnitten über die Aprikosen gestreut.

Anmerkung. Dieses sowie die folgenden Compote von Nr. 1204 bis 1210 dürfen nie stark kochen, sondern müssen immer eher nur ziehen, weil die feinen Obstgattungen sich sonst gleich verkochen.

1204. Pfirsichcompot.

Wird ganz wie vorhergehendes bereitet, nur verwendet man die Kerne nicht dazu.

1205. Zwetschgencompot.

1206. Pflaumencompot.

Man übergießt ungefähr vierzig schöne, reife, doch noch etwas feste Zwetschgen oder Pflaumen mit kochendem Wasser, stellt sie eine Viertelstunde zugedeckt bei Seite, und zieht dann die Haut davon ab; sind sie nicht vollständig reif, so muß man sie mit einem feinen scharfen Messer abschälen, weil die Haut nicht gerne herunterläßt. Unterdeß werden acht bis zehn Loth Zucker mit zwei Schoppen Wasser und einem halben Schoppen Wein auf's Feuer gesetzt, nach Abschäumen die Zwetschgen oder Pflaumen dareingegeben, und nachdem man sie einige Zeit darin mehr ziehen als kochen hat lassen, legt man solche mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Ablaufen. Der zurückgebliebene und von ihnen abgelaufene Saft wird noch dicker eingekocht, und hernach über das auf eine Platte angerichtete Compot gegossen.

1207. Kirschencompot.

Anderthalb Pfund hübsche Kirschen werden abgestielt und ausgesteint (was am leichtesten mit einem spitzigen Hölzchen oder einem umgebogenen Draht geschieht), und mit einem Gläschen Wasser, ebensoviel Wein, zehn Loth Zucker und einem Stückchen Zimmt auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter öfterem Umschwingen einigemal überkochen läßt, dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt, und in die bestimmte Schüssel anrichtet. Der zurückgebliebene Saft wird dicker eingekocht, und nach einigem Erkalten über die Kirschen gegossen.

1208. Stachelbeercompot.

Ein Pfund noch etwas harte, von den Butzen und Stielen befreite Stachelbeeren werden mit zwölf Loth Zucker, einem Glas Wasser und einem halben Glas Wein auf's Feuer gesetzt und einigemal leicht aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel angerichtet, und der zurückgebliebene, noch dicker eingekochte Saft darübergegossen.

1209. Stachelbeercompot auf andere Art.

Man gibt die wie vorige geputzten Stachelbeeren in kochendes Wasser, und stellt sie zugedeckt so lange neben das Feuer, bis sie in die Höhe kommen, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt, und in ein Sieb legt. Nun kocht man zwölf Loth Zucker mit einem Glas Wasser, bis er anfängt, dick zu werden, legt sodann die Stachelbeeren hinein, und läßt sie, wie oben, zu-

gedeckt auf dem heißen Herd wenigstens eine Stunde lang ziehen, doch dabei Acht gebend, daß sie nicht kochen, da sie in diesem Fall gleich zerplatzen würden. Sie werden jetzt herausgehoben und in die Compotschale gelegt, und der zurückgebliebene Saft mit sechs Loth Zucker so lange eingekocht, bis er anfängt Blasen zu werfen und, in die Höhe gehoben, langsam vom Löffel abläuft, worauf dieser schöne, röthliche Saft über die Stachelbeeren gegossen, und das Ganze mit fein länglich geschnittener Zitronenschale, doch nur sparsam, bestreut wird.

1210. Himbeercompot.

Anderthalb Pfund ausgelesene Himbeeren werden mit zwölf Loth verstoßenem Zucker, worüber vier Eßlöffel Wasser gegossen wurde, einigemal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel gelegt, der zurückgebliebene Saft mit einem Kaffeelöffel Kirschwasser zur gehörigen Dicke eingekocht, über die Himbeeren gegossen, und das Compot zum Erkalten gestellt.

1211. Erdbeercompot.

Schöne ausgelesene Erdbeeren werden in die bestimmte Schüssel oder Compotschale gebracht, mit Zucker dick überstreut, ein Gläschen Wein darangegossen, und eine Stunde so stehen gelassen. Vor dem Auftragen bestreut man sie dann mit feingestoßenem Zimmt. — Der Wein kann wegbleiben, und dafür der Zucker, mit etwas Wasser dicklich eingekocht, nach Erkalten über die Erdbeeren gegossen werden.

1212. Johannisbeercompot.

Ein halb Pfund von den Stielen abgezupfte Johannisbeeren werden mit acht Loth Zucker in einem messingenen Pfännchen einigemal überkocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Der zurückgebliebene Saft wird nun noch ziemlich dick eingekocht, und alsdann über die angerichteten Johannisbeeren gegossen.

1213. Orangencompot.

Vier schöne Orangen werden in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, diese, nachdem sie ausgekernt sind, in die Compotschale gelegt, mit feinem Zucker überstreut, und an einen kalten Ort gestellt, nach einer halben Stunde dann wieder bestreut, und nach einer weitern halben Stunde nochmals. Sind die Orangen bitter,

so müssen sie abgeschält werden, so, daß auch nicht das Geringste Weiße von der Schale daranbleibt.

1214. Gestürztes Aepfelcompot.

Man richtet die Aepfel nach Nr. 1200 her, verschneidet sie jedoch in vier gleiche Theile, und kocht sie dann wie dort angegeben weich. Sind sie erkaltet, so wird der Boden und hernach der Rand einer beliebigen Form in schöner Ordnung gedrängt damit ausgefüttert, der leere innere Raum mit den übrigen, mindest schönen Aepfelschnitzen dicht eingefüllt, obenüber ein Papier gelegt, und so das Ganze fest eingedrückt. Nachdem nun das Papier abgenommen, legt man die bestimmte Compotschüssel über das Eingedrückte, stürzt das Compot um, und stellt es an einen kalten Ort. Vor dem Auftragen wird sodann der unterdeß dick eingekochte und wieder ziemlich erkaltete Saft der Aepfel darübergegossen. — Verzierung: Es wird in der Form ein beliebiger Kranz gebildet, in welchem größere, einigemal in Zuckerwasser aufgekochte Weinbeeren, auch eingemachte Hagebutten, die Blümchen, und in Zucker eingemachte, gehörig zugeschnittene grüne Bohnen oder in deren Ermangelung grüner Zitronat das Laubwerk darstellen. Auf diesen Kranz werden alsdann die Aepfel, wie oben beschrieben, gleichmäßig geordnet.

1215. Kastanien= (Maronen=) Compot.

Die Kastanien werden einige Minuten gekocht, dann geschält wie bei Nr. 468, doch muß man Acht geben, daß sie ganz bleiben. Nun wird ein Viertelpfund in einem Pfännchen etwas gelb gebrannter, mit einem Glas Wein aufgekochter Zucker darangegossen, die Kastanien darin noch weichgekocht, hernach in die Compotschale angerichtet, und kaltgestellt.

Kaltschalen.

1216. Bierkaltschale.

Es wird eine Zitrone an einem halb Pfund Zucker abgerieben, dieser in eine Schüssel gelegt und der Saft der Zitrone daraufgedrückt, daran eine Maß Weißbier gegossen, und solches bedeckt eine Viertelstunde bei Seite gestellt. Nun werden acht Loth kleine,

gewaschene Weinbeeren nebst sechs Eßlöffel Semmelbröseln (besser Zwieback) und wenigem feingestoßenen Zimmt an das Bier gethan, dasselbe in den Keller gestellt und ganz kalt servirt.

1217. Weinkaltschale.

Wird bereitet wie die Kaltschale von Bier, nur daß hiezu, statt Bier, alter Burgunder und ein halber Schoppen Wasser genommen wird. Die Versüßung geschieht nach Belieben.

1218. Sächsische Kaltschale.

Vier Eßlöffel geriebenes Schwarzbrod, ein Kaffeelöffel feiner Zimmt, sechs Eßlöffel Zucker und der Saft einer kleinen halben Zitrone wird in eine Schüssel gegeben, zwei Schoppen Weißbier dazugegossen, dieß untereinandergemacht, und dann zu gänzlichem Erkalten in den Keller gestellt.

1219. Kaltschale von Eierschaum.

In eine Maß Milch gibt man acht Loth an einer halben Zitrone abgeriebenen Zucker, ferner zwei Eßlöffel Orangenblütenwasser und ein halbes Lorbeerblatt. Nachdem die Milch ein paarmal aufgekocht, werden sechs Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, und mit einem Eßlöffel Klößchen davon abgestochen, welche man in die kochende Milch einsetzt, zwei Minuten aufkocht und unterdeß mit einem Schaumlöffel leicht umkehrt, damit sie auch von der andern Seite kochen können, worauf man sie mit dem Schaumlöffel behutsam in die dazu bestimmte Schüssel anrichtet. Nun werden die sechs Eigelb mit einem Viertelschoppen kaltem süßen Rahm, noch zwei Eßlöffel Orangenblütenwasser, vier Loth gestoßenem Zucker, einigen Körnchen Salz und acht Stück grob verstoßenen Macaronen verklopft, und die zurückgebliebene kochende Milch darangegossen, dieses dann wieder auf's Feuer genommen, unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen noch einmal kochend heiß, doch nicht kochend gemacht, und hernach behutsam über die Klößchen in die Schüssel gegeben. Es wird das Ganze jetzt in den Keller oder an einen sonstigen kalten Ort gestellt, und völlig erkaltet am Nachmittag oder auch zum Theetisch gegeben. Vor dem Auftragen übergießt man die Klößchen mittelst eines Löffels nochmals mit der darunter befindlichen Eiermilch.

1220. Kaltschale von Himbeeren und Zwieback.

Zwei Pfund rein belesene Himbeeren werden in einer messingenen Pfanne auf schwachem Feuer unter fortwährendem Rühren

kochend heiß gemacht, dann ein Tuch über eine Schüssel gebreitet, die Himbeeren dareingeschüttet und leicht durchgepreßt. Nun nimmt man zu drei Theilen Himbeersaft einen Theil Wasser, versüßt mit gehörigem Zucker, legt hernach Macaronen oder Zwieback, Anisschnitten und drgl. in eine Cremeschüssel, und schüttet darüber den hergerichteten ganz erkalteten Himbeersaft. — Diese Kaltschale wird meist an Nachmittagen gegeben. Zur Zeit, wo es keine frischen Himbeeren gibt, vermischt man Himbeersaft mit einem Theil gutem alten Wein und Wasser, und versüßt nach Belieben mit Zucker.

1221. Kaltschale von Schwarzbrod.

Geriebenes Schwarzbrod, ausgesteinte schwarze Kirschen, Himbeeren, rein gewaschene, große, ausgekernte Weinbeeren, Rosinen (von jedem dieser fünf Artikel eine Handvoll), dann ein halb Pfund Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, und etwas feiner Zimmt wird mit Burgunder oder sonstigem guten alten Wein angemacht, und mit Zuckerbrod oder Bisquit zu Tisch gegeben.

1222. Kaltschale von getrockneten Kirschen.

Schöne gedörrte schwarze Kirschen werden gewaschen, mit gutem Wein übergossen, ein Stängelchen feiner Zimmt beigefügt, und nun bedeckt vierundzwanzig Stunden an einen warmen Ort gestellt, daß sie gut auflaufen. Hernach wird bis zur gehörigen Süße gestoßener Zucker dareingegeben, etwas feiner Zimmt und zwei Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930) oder Vanillezucker (Nr. 1929) daruntergemengt, und das Ganze mit beliebigem Backwerk zu Tisch gegeben. — Manche Kirschen sind durch's Dörren sehr hart; diese müssen vor Gebrauch in Wein so lange bedeckt gedünstet werden, bis sie aufgelaufen sind.

Warme Obstspeisen.

1223. Aepfelchalotte.

Acht bis zehn gute, abgeschälte, vom Kernhaus befreite Kochäpfel werden in feine Blättchen geschnitten, diese mit einem Gläschen Wein, sechs Loth Zucker, vier Loth Butter und einer Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, zugedeckt langsam weich und kurz eingekocht, so daß sie ohne Saft sind, in ein irdenes Geschirr geleert und bei Seite gestellt. Nun schneidet man vier abgeriebene Milch-

brode in halbfingerdicke Scheiben, taucht solche von beiden Seiten in zerlassene Butter, und füttert damit eine dick mit Butter ausgestrichene Form dicht aus; auf daß Boden und Rand genau und passend bedeckt sind, werden die Semmelscheiben, so weit es nothwendig, übereinandergelegt. In diese ausgefütterte Form gibt man jetzt eine Lage von den gekochten Aepfeln, streut hierauf kleine, gewaschene Weinbeeren, bedeckt diese wieder mit einer Lage Aepfeln, und fährt so abwechslungsweise fort, bis die Form voll ist; im Ganzen verwendet man vier bis sechs Loth kleine Weinbeeren dazu. Das über die Form hervorstehende Brod wird abgeschnitten, die Aepfel mit den noch übrigen Semmelschnitten genau bedeckt, einige dünne Scheiben Butter darübergegeben, und die Chalotte in heißem Ofen binnen ungefähr einer halben Stunde schön gelb gebacken, worauf man sie herausnimmt, behutsam, damit sie nicht zerfalle, auf eine Platte umstürzt, und die Form erst nach einigen Minuten von ihr abnimmt. Sie soll eine schöne gelbe Kruste haben, und muß, sobald sie aus dem Ofen kommt, servirt werden. — Die verschnittenen Aepfel kann man auch mit allen obigen Zuthaten roh in die ausgefütterte Form geben, doch müssen sie dann vorher wenigstens eine Stunde lang in den genannten Zuthaten einmarinirt werden. Zuletzt drückt man sie mit einem Tuche fest ein, und schneidet zwei Loth Butter darauf.

Anmerkung. Die Chalotten können auch als Mehlspeise, somit als selbstständiges Gericht gegeben werden.

1224. Aepfelchalotte mit Aprikosenmarmelade.

Bereitet und beendet man ganz wie vorige, statt Weinbeeren kommen jedoch einige Eßlöffel Aprikosenmarmelade dazu, welche man unter die gekochten Aepfel mengt.

1225. Pfirsichchalotte.

1226. Aprikosenchalotte.

Vier abgeschälte Milchbrode werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, und diese nach Nr. 1223 in Butter umgekehrt, dann achtzehn bis zwanzig Pfirsiche oder Aprikosen abgeschält, ausgesteint, mit vier Loth Butter und acht Loth gestoßenem Zucker auf's Feuer gesetzt, und unter öfterem Umschwingen so lange daraufgelassen, bis Butter und Zucker daran geschmolzen sind. Nun wird eine dick mit Butter ausgestrichene Form so dicht als möglich mit den Semmelscheiben ausgefüttert, die gekochten Pfirsiche

oder Aprikosen dareingefüllt, das über die Form hervorstehende Brod abgeschnitten, und die Chalotte mit den noch übrigen Semmelscheiben bedeckt und eine halbe Stunde in mittelheißem Ofen gebacken, worauf man sie nach Nr. 1223 umstürzt und sogleich zu Tisch gibt. — Sollte vom Kochen der Pfirsiche oder Aprikosen zu viel Saft bleiben, so wird derselbe zurückbehalten und während dem Backen der Chalotte dick eingekocht, wo man dann letztere nach dem Umstürzen damit überstreicht. Die gleichen Dienste leistet Himbeersaft, oder eine dünne, durchsichtige Marmelade.

Anmerkung. Statt die Brodscheiben, womit man die bestrichene Form ausfüttert, in Butter umzukehren, kann man sie auch aus heißem Schmalz backen; dann kann aber nur Obst, das schon gekocht ist, eingefüllt werden, während man sonst die Aprikosen und Pfirsiche, gleich den Aepfeln, auch roh einfüllen kann.

1227. Aepfel mit Roggenbrod.

Man schneidet zehn gute, abgeschälte Kochäpfel in dünne Blättchen, und mengt unter ein halb Pfund geriebenes altgebackenes Roggenbrod ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und zwei Kaffeelöffel Zimmt. Nun wird eine dick mit Butter ausgestrichene Form mit dem Brod dick ausgestreut, und solches an den Wänden und am Boden der Form angedrückt, das noch übrige Brod gut unter die Aepfel gemengt, die Form mit letzteren vollgefüllt, solche mit einem Tuch fest eingedrückt und vier Loth Butter darübergeschnitten, das Ganze im Ofen eine Stunde gebacken, hernach auf eine Platte umgestürzt, und mit Zucker bestreut sofort aufgetragen.

1228. Aepfel mit Reis.

Zwölf Loth Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, nach Abgießen des letztern in kochender Milch langsam weich und dick eingekocht, und inzwischen vier Loth Butter und vier Loth an einer Zitrone abgeriebener Zucker dazugegeben und mitgekocht, worauf man den Reis vom Feuer nimmt und sogleich vier Eigelb dareinrührt. Währenddem schält man acht gute Kochäpfel, befreit sie vom Kernhaus, schneidet je nach der Größe jeden in vier bis sechs Theile, setzt diese in einem Kastrol mit vier Loth Butter, sechs Loth Zucker, einer Zitronenschale und einer halben Maß Wasser auf's Feuer, kocht sie weich, doch dürfen sie nicht zerfallen, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, stellt sie warm, und kocht den zurückgebliebenen Saft dick ein. Nun wird in der Mitte des Bodens einer runden, dick mit Butter ausgestrichenen und dick mit

Semmelbröseln bestreuten Form von ungefähr sechs Aepfelschnitzen ein kleiner Stern oder ein Kränzchen angebracht, und darüber die Hälfte des dick eingekochten Reises und auf diesen eine Lage Aepfel gegeben, welche man mit der andern Hälfte Reis bedeckt, wodurch die Form dann voll sein wird. Sind noch weitere Aepfelschnitze vorhanden, so legt man solche oben darüber, drückt das Ganze mittelst eines verkehrten Eßlöffels fest ein, stellt es eine Viertelstunde in einen heißen Ofen, damit es durchaus heiß werde, stürzt dasselbe sodann auf eine warme Platte um, verziert es um den Rand mit eingemachten Kirschen, und gibt solches, nachdem der dick eingekochte Saft der Aepfel durch's Sieb darübergegossen wurde, sogleich zu Tisch.

1229. Pfirsiche mit Reis.

1230. Aprikosen mit Reis.

Werden beide ganz nach Nr. 1228 zubereitet und beendet, nur nimmt man, statt der Aepfel, zwölf Pfirsiche oder Aprikosen.

1231. Aepfel mit Butter.

Es werden von sechzehn abgeschälten Reinetten oder Borsdorfern eilf Stück genommen, aus diesen sorgfältig, da sie ganz bleiben müssen, mit einem fingerdicken Ausstecher das Kernhaus ausgestochen, und die Aepfel sogleich in kaltes, mit dem Saft einer halben Zitrone vermischtes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben. Nun setzt man in einer Pfanne eine halbe Maß Wasser, ein Viertelpfund Zucker, vier Loth Butter, ein Gläschen alten Wein und eine Zitronenschale zum Feuer, gibt die ausgestochenen Aepfel darein, und kocht sie zugedeckt langsam weich. Sollten sie nicht auf einmal gekocht werden können, so kann man die fertige Hälfte in einer Schüssel zur Wärme bringen, bis auch die andere Hälfte weichgekocht ist, worauf man sämmtliche eilf Aepfel warmstellt. Die noch übrigen fünf, in feine Blättchen verschnittenen Aepfel, kocht man mit vier Loth Butter und vier Loth Zucker weich, und verrührt sie zur Marmelade oder streicht sie durch ein Sieb. In die Mitte der zum Anrichten bestimmten Compotschüssel werden nun sieben von obigen Aepfeln im Kranz nebeneinandergestellt, und deren Ausstich mit einer großen eingemachten Kirsche bedeckt, über diese sieben dann weitere drei, und deren Ausstich ebenso bedeckt, auf diese dann der letzte, welcher der größte sein sollte, gestellt, und dessen Ausstich gleichfalls mit einer Kirsche bedeckt, und

von der Marmelade jetzt ein Kranz um die Aepfel gezogen. Alles dieß muß jedoch sehr schnell geschehen, damit das Ganze noch heiß zu Tisch kommt.

1232. Gestürzte Aepfel mit Butter.

Zwanzig Reinetten werden abgeschält, gespalten und vom Kernhaus befreit, dann die Hälfte je nach der Größe in vier bis sechs Theile verschnitten, und sogleich in kaltes Wasser, worein der Saft einer halben Zitrone gedrückt wurde, gelegt. Nun setzt man in einer Pfanne eine halbe Maß Wasser mit einem Viertelpfund Zucker, vier Loth Butter, einem Gläschen gutem alten Wein und einer Zitronenschale zum Feuer, und kocht darin die Aepfelschnitze zugedeckt langsam weich, was jedoch sorgfältig geschehen muß, damit sie nicht zerfallen; sind alle weich, so hebt man sie mit einem Schaumlöffel auf eine Platte heraus, und stellt sie zugedeckt warm. In den zurückgebliebenen Saft gibt man alsdann noch vier Loth Zucker, ebensoviel Butter, und hierauf die andere Hälfte der zuvor in feine Blättchen geschnittenen Aepfel, kocht diese darin weich, und verrührt sie zur Marmelade. Eine dick mit Butter ausgestrichene Form wird jetzt mit den gekochten Schnitzen schneckenartig so passend als möglich sowohl am Boden als an den Wänden ausgefüttert, die leere Mitte mit der Marmelade ausgefüllt, solche ziemlich fest eingedrückt, und sodann die Form noch kurze Zeit in den heißen Ofen gestellt, damit die Aepfel durchaus heiß werden. Nachdem man sie dann mit der Form herausgenommen, stürzt man sie vorsichtig auf die Platte um, läßt die Form noch einige Augenblicke darauf liegen, damit die Aepfel vollständig herausfallen, streicht hernach auf die Aepfel einige Eßlöffel Himbeersaft oder ebensoviel von einer beliebigen dünnen Marmelade, und gibt sie sogleich zu Tisch. — Hauptsächlich muß man hiebei darauf sehen, daß die Aepfelmarmelade ganz dick und trocken eingekocht ist, da im andern Fall beim Umstürzen der Form auf die Platte die Aepfel auseinanderrutschen würden.

1233. Gebratene Aepfel mit Butter.

Man schält Borsdorferäpfel oder Reinetten oder sonstige kleine feste Aepfel schön ab, reiht sie, nachdem das Kernhaus vorsichtig ausgestochen ist, in ein dick mit Butter ausgestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech oder in ein anderes passendes, mit einem zweifingerhohen Rand versehenes Geschirr nebeneinander, bratet sie langsam im Ofen, begießt und bestreut sie während dieser Zeit öfters mit zerlassener Butter und gestoßenem Zucker (im Ganzen

mit sechs Loth Butter und ebensoviel Zucker), und gibt, wenn sie anfangen gelb zu werden, ein Gläschen Wein daran. Sobald sie fertig sind, werden sie auf die bestimmte Platte zierlich angerichtet, der zurückgebliebene Saft mit ein wenig Wasser aufgelöst und aufgekocht, der Ausstich der Aepfel mit beliebigen eingemachten Früchten gefüllt, und die Sauce unter die Aepfel gegeben.

Anmerkung. Diese und die beiden vorhergehenden Nummern kann man auch als selbstständiges Gericht mit kleinem Backwerk serviren.

1234. Gedünstete Aepfel mit Butter.

Acht bis zehn Aepfel werden geschält und in Schnitze getheilt, und diese in vier Loth Butter und einem Schoppen Wasser mit vier Loth Zucker und einer Zitronenschale zugedeckt auf schwachem Feuer weich und leicht eingedünstet, doch ohne sie umzurühren. Sie sollen eine ganz kurze Sauce und eine gelbliche Farbe haben, werden alsdann heiß angerichtet, und sogleich mit gebratenem Fleisch, als Cotelettes, Geflügel ꝛc., zu Tisch gegeben. — Kochen sich die Schnitze nicht schnell weich, so gießt man noch etwas Wasser nach.

1235. Braungedünstete Butteräpfel.

Sechzehn kleine, feste Aepfel, die im Kochen nicht zerfallen, werden geschält, und solche, nachdem das Kernhaus sorgsam ausgeschnitten, oder mit einem Ausstecher ausgestochen, nebeneinander in ein breites, etwas tiefes Geschirr gestellt. Nun wird sechs Loth Butter, acht Loth Zucker, eine Zitronenschale, ein Glas Wein und ebensoviel Wasser dazugegeben, und das Ganze im Ofen oder auf dem Herd weich und kurz eingedünstet, bis der Zucker anfängt sich zu färben, wo man dann noch etwas Wasser nachgießt, damit sich der Saft wieder auflöse. Sind die Aepfel weich und braun, so werden sie mit dem Backschäufelchen in die Compotschale angerichtet, der Saft darübergegeben, und beim Anrichten kleine Butterteigblümchen oder anderes kleines Backwerk zwischen sie und um sie herum gestellt.

1236. Reisäpfel.

Ein halbes Pfund Reis wird ganz nach Nr. 1228 weichgekocht, nur ohne Butter, und ebenfalls Eigelb und Zucker dareingerührt. Unterdeß sticht man von zwölf bis sechzehn abgeschälten Reinetten oder Borsdorfern behutsam das Kernhaus aus, und setzt sie, zugedeckt, mit zwölf Loth Zucker, einer Zitronenschale und so viel Wasser zum Feuer, daß man sie leicht darin weichkochen kann. Die Aepfel dürfen jedoch nicht verkochen oder zerplatzen, daher immer nachzusehen ist, und wenn einer vor dem andern weich wäre,

so muß solcher herausgehoben und auf ein Sieb, unter welches ein Geschirr gestellt ist, zum Ablaufen gelegt werden. Sind alle Aepfel weichgekocht und abgelaufen, so wird das in die Schüssel gelaufene Zuckerwasser zu dem in der Pfanne gegeben, und mit diesem noch dicklich eingekocht. Nun legt man den Reis in eine etwas weite Compotschüssel bergartig ein, und stellt die Aepfel im Kranz um denselben. Auf diesen ersten kommt dann ein zweiter und ein dritter Kranz, doch nimmt man zu jedem einen Apfel weniger, und es wird so eine Art Pyramide gebildet. Ein halber Apfel macht oben den Schluß. Nachdem man jetzt das Ganze noch eine Viertelstunde in den Ofen gestellt, bedeckt man den Ausstich des obersten Apfels mit einer eingemachten Kirsche oder einer eingemachten Himbeere, dann wird das Gericht mit dem noch warmen, dick eingekochten, kaum noch laufenden Aepfelsaft übergossen, nach Belieben mit feingeschnittenen Pistazien oder grünem Zitronat überstreut, und sogleich zu Tisch gegeben.

1237. Geröstete Zwetschgen mit Chocolade.

Ein Pfund schöne, gedörrte Zwetschgen werden gewaschen, in Wasser weichgesotten, hernach abgeschüttet und ausgesteint. Nun macht man ein Viertelpfund Butter oder gutes Schmalz heiß, gibt die Zwetschgen darein, und röstet sie einigemal darin um, wohl Acht gebend, daß dieselben nicht anbrennen. Dann bringt man sie zum Ablaufen auf ein Sieb, legt solche, während sie noch warm sind, in acht Loth geriebene, mit sechs Loth Zucker vermengte Chocolade, und kehrt sie darin um, so daß sie ganz damit überzogen sind. Hernach werden sie aufgehäuft auf die bestimmte Platte angerichtet, und der Rand der letztern mit Butterteigblümchen (Nr. 1945) bekränzt, welche vor dem Backen mit Ei bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut wurden.

1238. Aepfelmus.

Gute Kochäpfel werden abgeschält, gespalten, vom Kernhaus befreit und gewaschen, dann mit einem Glas Wasser, einem Stück Zucker und einem Stengelchen Zimmt auf's Feuer gesetzt, und zugedeckt weichgekocht. Hernach werden sie verrührt und nach Belieben durch einen Durchschlag oder ein Sieb getrieben, in die bestimmte Schüssel angerichtet, dick mit Zucker überstreut, und mit einer glühenden Schaufel glasirt. — Kann man auch kalt geben.

1239. Aepfelmus auf gewöhnliche Art.

Die wie vorige hergerichteten Aepfel setzt man mit so viel

Wasser, daß es bis zur Hälfte an ihnen heraufgeht, und einer Zitronenschale auf's Feuer, kocht sie zugedeckt weich, und verrührt sie sodann. Nun werden zwei Kochlöffel Mehl mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, dieß unter beständigem Rühren an die Aepfel gegossen, letztere damit noch eine Viertelstunde langsam gekocht, und dann angerichtet. Man gibt jetzt zwei Eßlöffel geriebenes, in einem Stückchen Butter schön gelb geröstetes Weißbrod gleichmäßig darüber, und versüßt beliebig mit Zucker. — Auf diese Art kocht man die Aepfel gewöhnlich im Herbst, wenn sie noch rauh sind; sind sie schon abgelegen, so läßt man das Mehl und die Milch fort.

1240. Getrocknete Aepfel zu kochen.

Getrocknete (gedörrte) Aepfelschnitze werden reinlich gewaschen, und mit zwei Theilen Wasser, einem Theil Wein, einem Stückchen Zucker und Zimmt bedeckt langsam weichgekocht, dann ein Kochlöffel Mehl in heißem Schmalz gelb geröstet, und mit der noch vorhandenen Brühe der Aepfel abgerührt, dieß nun an letztere gethan, nöthigenfalls noch Wasser dazugegeben, und das Ganze noch gut eingekocht. — Bei gutem, süßen Obst kann Zucker und Wein wegbleiben.

1241. Getrocknetes Obst zu kochen.

Man nimmt getrocknete Aepfel und Birnen, getrocknete Zwetschgen und getrocknete Kirschen oder Weichseln, reinlich in warmem Wasser gewaschen und von jedem gleichviel, und kocht dieß zusammen nach vorhergehender Nummer. — Gut ist es, wenn man die Birnen eine Stunde vor dem übrigen Obst zusetzt, da sie nicht so schnell weich werden.

1242. Gekochte Birnen.

Gute Kochbirnen werden abgeschält, je nach ihrer Größe ganz oder gespalten mit einem Stengelchen Zimmt auf's Feuer gesetzt, so viel Wasser darangegossen, daß es die Höhe der Birnen hat, und diese darin, zugedeckt, halb weichgekocht. Unterdeß röstet man in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel Mehl und einen Eßlöffel Brodbröseln schön gelb, rührt dieß mit der Birnenbrühe ab, kocht es damit auf, gießt diese Sauce nun an die Birnen, und kocht letztere, nachdem ein Stückchen Zucker darangethan, vollends darin weich. — Zucker und Zimmt kann auch wegbleiben.

1243. Gekochte Kirschen.

Zwei Pfund von den Stielen abgezupfte Kirschen werden mit

einem Gläschen Wasser, ebensoviel Wein, einem Stückchen Zucker und etwas Zimmt auf's Feuer gesetzt, eine halbe Viertelstunde gekocht, dann in die Schüssel angerichtet, und die Sauce darübergegossen. Ist zu viel Sauce vorhanden, so wird solche nach dem Anrichten der Kirschen noch dicker eingekocht. — Sind besonders zu Rohrnudeln (Nr. 976) sehr gut.

1244. Gekochte Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden ausgesteint und gewaschen, mit vier Loth Butter, einem halben Gläschen Wasser, einem Stück Zucker und einem Stengelchen Zimmt auf's Feuer gesetzt und zugedeckt weichgedünstet, hernach in eine Schüssel angerichtet, und der Saft darübergegossen. — Kann man auch ganz nach voriger Nummer kochen.

1245. Gekochte getrocknete Zwetschgen.

Ein Pfund Zwetschgen werden in warmem Wasser gewaschen, dann mit einem Glas Wein, drei Schoppen Wasser, einem Stückchen Zucker und einem Stengelchen Zimmt zum Feuer gesetzt, und zugedeckt langsam weichgekocht. Hernach werden sie mit einem Schaumlöffel in die bestimmte Schüssel angerichtet, der zurückgebliebene Saft noch ein wenig eingekocht, und sodann darübergegossen.

1246. Gekochte getrocknete Zwetschgen auf gewöhnliche Art.

Nachdem die Zwetschgen in warmem Wasser gewaschen sind, werden sie mit Wasser zum Feuer gesetzt, und langsam weichgekocht, unterdeß ein Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel Semmelbröseln in einem Stückchen Butter gelb geröstet, dieß mit dem Wasser der Zwetschgen abgerührt, und letztere dann noch eine Viertelstunde darin aufgekocht.

Verschiedene kalte Gerichte.

1247. Fleischsulz.

Acht reingeputzte, verhauene Kälberfüße, einige Kalbsknochen und drei Pfund Rindfleisch werden in einem irdenen Hafen oder gut verzinnten Kastrol auf's Feuer gesetzt, und drei Theile helle Fleischbrühe und ein Theil halb weißer Wein halb Essig darange-

gossen, so daß es handhoch über das Fleischwerk geht. Wenn solches bereits am Kochen ist, schäumt man es rein ab, gibt einen geputzten Sellerieköpf, einige Petersilienwurzeln, eine gelbe Rübe, vier Lorbeerblätter, zwei mit einigen Nelken besteckte Zwiebeln, vier Blättchen Muskatblüte, zwölf Pfefferkörner, ein Sträußchen Estragon, ein halbfingerlanges Stückchen Meerrettig und Salz darein, und läßt dieß nun, indem man inzwischen etwas abfettet, vier bis fünf Stunden ganz langsam einkochen ohne zuzugießen, bis die Brühe dem Fleischwerke gleichsteht, worauf man das Ganze in ein auf einer Schüssel stehendes Sieb schüttet. Ist es rein abgelaufen, so werden Fleisch und Füße herausgehoben und beliebig verwendet (letztere gewöhnlich zu Fußsalat), die Brühe über Nacht in den Keller gestellt, am andern Morgen das sich wieder gesammelt habende Fett mittelst eines blechernen Löffels abgenommen, und die Sulz bis auf den Satz nebst sechs verklopften Eiern in ein reines Kochgeschirr gebracht. So läßt man sie auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen kommen. Hat sie einmal aufgekocht und sind die Eier geronnen, so stellt man die Sulz dann eine gute Viertelstunde genau zugedeckt an einen warmen Ort bei Seite, während welcher Zeit sie sich geschieden haben soll. Unterdeß wird an die vier Füße eines umgekehrten Stuhls eine reine Serviette gespannt und festgebunden, ein reines Kastrol oder eine Schüssel daruntergestellt, und einige Schöpflöffelvoll von der Sulz daraufgegossen. Der erste Aufguß muß, nachdem er durchgelaufen, wieder zurück zu der unreinen Sulz gebracht werden, und diese während dem Durchgießen stets an einem warmen Ort stehen. Nun gibt man nochmals zwei Schöpflöffelvoll auf die Serviette. Sollten solche noch nicht kristallhell durchlaufen, so bringt man sie wiederum zu der unreinen Sulz, worauf man abermals zwei Schöpflöffelvoll auf die Serviette gibt, wo die Sulz nun wohl kristallhell durchläuft. Wenn Letzteres nicht der Fall sein sollte, so wird die ganze Sulz schnell durchgegossen, alsdann verklopft man zwei bis drei Eiweiß dünn mit zwei Eßlöffel Wasser, gibt es an die durchgelaufene Sulz, nimmt dieselbe neuerdings auf's Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rühren einmal aufkochen, und stellt sie zugedeckt noch eine Viertelstunde an einen warmen Ort bei Seite, wo sie sich nun geschieden haben wird, und man sie nach und nach, wie oben bemerkt, wieder durch eine reine, frisch aufgespannte Serviette gießt. — Besser noch geschieht das Durchgießen (Filtriren) der Sulz durch einen Filzhut (Filtrirbeutel), der oben weit ist, und nach

unten sich zuspitzt; derselbe muß aber vor dem Gebrauch immer einige Zeit in laues Wasser gelegt, und nach dem Gebrauch sogleich wieder rein ausgewaschen und getrocknet werden. — Fast erkaltet, doch noch laufend, verwendet man die Sulz zum Einsetzen von Fisch und Fleischwerk oder zum Uebersulzen, ganz erkaltet und fest bestanden zu Verzierungen. Man kann sie zu dem Zwecke auch färben: roth, indem man Rotherübenessig, grün, indem man einige Tropfen Spinattopfen an die laue Sulz rührt; gelb mit abgebrühtem Safran, oder indem man einen Theil derselben mit dunkeln Zwiebelschalen an einen warmen Ort stellt, und eine Viertelstunde damit ziehen läßt. — Soll die Sulz für Kranke dienen, so nimmt man einen Kalbsschenkel (Haxen) und zwei Kälberfüße, beides zerhauen, eine ältere, reingeputzte und verhauene Taube, einen Schoppen Wein und so viel Wasser, daß es darüber hergeht, stellt dieß in einem Kastrol auf's Feuer, und schäumt bei beginnendem Kochen rein ab. Nun wird eine zerschnittene Zwiebel, eine halbe Selleriewurzel, eine halbe gelbe Rübe, beides rein gewaschen und geputzt, eine Petersilienwurzel sammt dem feinsten Kraut, etwas Lauch und weniges Salz beigefügt, und so läßt man das Ganze zwei Stunden langsam kochen. Nachdem dann ein Eßlöffel Zitronensaft dazugegeben, wird es durch einen feinen Seiher oder ein Tuch abgeschüttet und kaltgestellt, nach gänzlichem Erkalten das Fett obenüber abgenommen, und die Sulz verwendet.

1248. Aspik.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet und beendet, nur muß man eine alte Henne und einige alte Tauben mitkochen und, statt Essig, den ganzen Theil Wein nehmen.

1249. Fischsulz. Fastensulz.

Man schneidet einen vier Pfund schweren Karpfen in Stücke, setzt solche in einem reinen, gut verzinnten Kastrol oder in einem irdenen Hafen mit zwei Maß frischem Wasser, einem Schoppen Essig und ebensoviel gutem alten Wein auf's Feuer, und fügt sechs Lorbeerblätter, sechs ganze Pfefferkörner, ein zusammengebundenes Sträußchen Petersilie, ein Sträußchen Thymian, Salz und zwei Loth über Nacht in Wasser eingeweichte Hausenblase (Nr. 2028) oder vier Loth ebenfalls geweichte Gélatine (Nr. 2029) bei. Dieß läßt man zusammen eine Stunde langsam kochen, und stellt es dann eine Stunde zugedeckt bei Seite. Nach dieser Zeit wird der Karpfen herausgenommen, auf eine Schüssel gebracht, und mit einem naß-

gemachten Tuch und zugleich noch mit einem Deckel gut bedeckt, damit er nicht austrockne, die noch laufende Sulz aber durch's Sieb in eine irdene Schüssel gegossen, und so lange in den Keller gestellt, bis sie bestanden ist. Alsdann nimmt man alles auf der Oberfläche befindliche Fett mit einem Blechlöffel rein ab, gibt drei oder vier bis zum Schäumen verklopfte Eiweiß in ein Kastrol, leert die Sulz bis auf den Bodensatz darein, läßt solche auf dem Feuer unter beständigem Rühren zum Kochen kommen, und stellt sie nun zugedeckt eine Viertelstunde an einen warmen Ort, auf daß sich die Eier zusammenziehen und die Sulz sich scheidet. Die übrige Behandlung ist ganz dieselbe wie bei Nr. 1247. Die kaum noch laufende Sulz wird hernach über den Karpfen gegossen, und das Ganze, nachdem die Sulz fest geworden, mit Krebsschweifchen und Grünem verziert, zu Tisch gegeben. — Sollte man weniger Sulz, als hier bemerkt, benöthigen, so kann die Hausenblase oder Gélatine ganz wegbleiben, und man nehme von allen Zuthaten nur die Hälfte, von dem Fisch jedoch das volle Quantum, lasse letztern ebenfalls ganz langsam kochen, und stelle ihn wie vorigen kalt. Die Sulz wird dann wohl durch's Sieb gegossen, aber nicht geklärt, hernach an einen kalten Ort gestellt, und halb erkaltet über den Fisch gegeben. — Statt eines Karpfen kann man zur Hervorbringung des Standes der Fischsulz auch nur ganz ordinäre Fische verwenden, welche man dann mit einer sauren braunen Sauce (Nr. 275) für den gewöhnlichen Tisch benützen kann, während man die durch sie gewonnene Sulz zum Uebersulzen beliebiger feinerer Fische verwendet.

Anmerkung. Das Sulzen und Uebersulzen der Gerichte muß stets an einem kalten Ort geschehen.

1250. Gesulzter Karpfen.

Soll der Karpfen ganz auf den Tisch kommen, so darf er nicht weniger als drei Pfund wiegen. Er kann nach Belieben geschuppt werden, doch ungeschuppt ist er schöner, in letzterm Fall muß er dann jedenfalls ganz bleiben. — Derselbe wird ganz wie in voriger Nummer beschrieben hergerichtet und gekocht, ebenso die Sulz, hernach bringt man ihn ebenso in eine Schüssel, und bedeckt ihn wie dort bemerkt; dagegen muß die Sulz, nachdem sie geklärt ist, gänzlich erkalten, und wird alsdann klein gehackt. Von der Hälfte derselben macht man nun auf die bestimmte Platte ein Bett, legt den Fisch darauf, überstreut ihn mit der andern noch etwas feiner gehackten Hälfte Sulz, verziert ihn mit abgezupfter

Petersilie, und gibt ihn mit Essig und Oel zu Tisch. — Er kann auch nach Nr. 768 blau abgesotten, und nach gänzlichem Erkalten dann mit Fleischsulz (Nr. 1247) auf die ebenbeschriebene Art verziert und gesulzt werden.

1251. Uebersulzter Karpfen.

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, von innen ausgewaschen, und blau abgesotten (Nr. 768), worauf man ihn in seinem Sud gänzlich erkalten läßt, dann auf eine Platte legt, und die beinahe erkaltete, doch noch laufende Aspik (Nr. 1248) oder Fleischsulz (Nr. 1247) langsam mehreremal darübergießt, bis er halbfingerdick damit bedeckt. Nun rührt man sechs Loth Butter mit etwas Zitronensaft und Salz weiß ab, spritzt dieß durch Papierdüten (Scharmützel), welche durch egales Abschneiden der Spitze unten etwas geöffnet sind, in verschiedenem Laubwerk darüber, und verziert den Fisch noch mit Schneckchen von ausgegräteten Sardellen, auch mit ausgestochener, oder, ebenfalls durch Papierdüten, mit noch etwas weicher gefärbter Sulz (siehe Nr. 1247, S. 423). Der leere Raum neben dem Karpfen wird mit gehackter Sulz belegt, und das Ganze gewöhnlich mit Essig und Oel zu Tisch gegeben. — Krone auf den Karpfenkopf. In eine Papierdüte wird Kalbfleischfarce (Nr. 1307) gefüllt, und davon auf ein butterbestrichenes Deckelchen oder kleines Blech ein nußgroßes Häufchen gesetzt, in welches man dicht nebeneinander sechs bis acht abgekochte Krebsschwänzchen, die Spitzen nach oben gerichtet, steckt. Nachdem nun mit einem kleinen Kartoffelausstecher aus einer schön grünen, eingemachten Gurke ein Knopf ausgestochen, wird in die leere obere Mitte der Krone noch ein wenig Farce gespritzt, der grüne Knopf daraufgesetzt, ein Stückchen Speckschwarte darübergelegt, und das Ganze in einen nicht zu warmen Ofen gestellt. Nach einer leichten Viertelstunde nimmt man es heraus, beseitigt die Schwarte, und wenn die Krone völlig erkaltet ist, wird sie auf den zuvor etwas übersulzten Kopf des Fisches gesetzt, und dann mit dem Fisch übersulzt.

1252. Karpfen in Aspik oder Fleischsulz.

Der rein geputzte, von innen ausgewaschene, drei bis vier Pfund schwere Karpfen wird in Stücke geschnitten, blau abgesotten (Nr. 768), und im Sud zum Erkalten gestellt, dann herausgenommen, und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Unterdeß gießt man in eine runde Form halb fingerhoch Aspik oder Fleisch-

sulz (Nr. 1248, 1247), legt, nachdem letztere fest bestanden, eine beliebige Verzierung ein, z. B. einen Kranz oder ein Bouquet von abgezupfter Petersilie, und dazwischen gekochte, in Blättchen geschnittene, mit kleinen Förmchen ausgestochene gelbe Rüben, deßgleichen gekochte rothe Rüben, hartgekochtes, zu spitzzulaufenden Blättchen geschnittenes Eiweiß, auch ausgelöste Krebsschweifchen, abgekochte Morcheln u. s. w., ordnet dieß alles hübsch, und bespritzt es mit der kaum noch laufenden Sulz, damit es eine Haltung bekomme. Ist es bestanden, so wird es noch mit vier Eßlöffel Sulz bespritzt, und sobald auch diese bestanden, der Fisch mit der obern Seite daraufgelegt, und mit so viel Sulz übergossen, daß er davon bedeckt ist. (Alles vorstehend Bemerkte muß an einem kalten Ort geschehen.) Wäre nun noch eine Lage Fisch vorhanden, so gibt man sie oben darauf, und übergießt sie mit Sulz, wobei dann letztere über den Fisch hergehen muß, denn wenn ein Theil desselben noch hervorstände, so könnte die Sulz beim Umstürzen zerfallen. Nachdem Fisch und Sulz fest bestanden, wird die Form in heißes Wasser getaucht, hernach mit der bestimmten Platte überdeckt umgestürzt, die neben herabfließende Sulz mit einem Tuch aufgetupft, der Rand der Platte rein abgewischt, und dieses schöne und gute Gericht mit Essig und Oel sofort zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

1253. Karpfen in grüner Magnonaisesauce.

Wenn der Karpfen geputzt, ausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und nach Nr. 768 blau abgesotten ist, stellt man ihn in seinem Sude kalt, und bereitet von zwei bis drei Eigelb eine grüne Magnonaisesauce (Nr. 310). Der gänzlich erkaltete Fisch wird dann herausgenommen, leicht abgetrocknet, und Stück für Stück mit der obern Seite in diese Sauce eingetunkt, nun auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt, so daß die äußere Seite des Fisches oben ist, die übrige Sauce darübergegossen, die ganze Platte mit hartgekochtem Eiweiß und weichgekochten gelben und rothen Rüben, wovon jedes mit ganz kleinen Förmchen zu Blümchen ausgestochen wurde, beliebig garnirt, und alsdann mit Essig und Oel zu Tisch gegeben.

Anmerkung. An Fasttagen kommt unter die Magnonaisesauce, statt Fleischsulz, Fischsulz, oder man bereitet die Magnonaisesauce auch ohne Sulz.

1254. Karpfen in weißer Magnonaisesauce.

Wird ganz wie vorhergehender behandelt, nur daß man weiße Magnonaisesauce (Nr. 311) verwendet. Der angerichtete Fisch

wird mit einem Kranz von hartgekochten, in Scheiben oder Schnitze getheilten Eiern und ausgelösten Krebsschweifchen verziert, und mit Essig und Oel aufgestellt.

1255. Gesulzter Rheinlanke.

Dieser sollte wo möglich ganz auf den Tisch kommen, oder doch wenigstens in einem großen Stück. Er wird nach Nr. 813 hergerichtet und blau abgesotten, und in seinem Sude kaltgestellt, dann auf die bestimmte Platte ein Bett von kleingehackter Fleischsulz gemacht, der gut abgelaufene Fisch darauf angerichtet, mit Sulz, die noch feiner gehackt ist, überstreut, und wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1250) zu Tisch gegeben. Jedenfalls servirt man Essig und Oel damit. — An Fasttagen muß, statt der Fleischsulz, Fischsulz (Nr. 1249) dazu verwendet werden.

1256. Uebersulzter Rheinlanke.

1257. Rheinlanke in Aspik.

Werden ganz wie die Karpfen Nr. 1251 und 1252 behandelt.

1258. Rheinlanke in Magnonaisesauce.

Man siedet den Rheinlanken ganz oder in einem großen Stück nach Nr. 813 blau ab, und stellt ihn in seinem Sude kalt. Nach gänzlichem Erkalten nimmt man den Fisch heraus, legt ihn abgetrocknet auf die bestimmte Platte, und übergießt ihn mit einer von zwei bis drei Eigelb bereiteten Magnonaisesauce (Nr. 310 oder 311), so, daß er halbfingerdick damit bedeckt ist. Man faßt ihn nun mit einem Kranz von abgezupfter Petersilie, hartgekochten Eiern und ausgelösten Krebsschweifchen ein, oder spritzt mit weißabgerührter Butter (siehe Nr. 1251) Blümchen u. drgl. darüber, und gibt ihn mit Essig und Oel zu Tisch.

1259. Gesulzter Hecht.

1260. Gesulzte Forellen.

Werden bereitet wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1250).

Anmerkung. Da Rheinlanken, Hechte und Forellen weniger Sulz geben als die Karpfen, so muß, wenn sie mit Fastensulz gesulzt werden, ein Loth Hausenblase oder zwei Loth Gélatine mehr genommen werden, oder noch einige Pfund ordinäre, in Stücke geschnittene Fische.

1261. Uebersulzte Forellen.

Nachdem die Forellen ganz nach Nr. 794 hergerichtet und blau abgesotten sind, läßt man sie in ihrem Sude erkalten, nimmt

sie dann heraus, befreit sie vom Faden, womit sie aufdressirt sind, trocknet sie leicht ab, und legt sie auf die bestimmte Platte pyramidenartig übereinander, so, daß zuletzt eine Forelle oben zu liegen kommt. Sie werden nun mit bereits bestandener, kaum noch laufender Aspik oder mit Fleischulz übergossen, und zwar so oft, bis sie ganz damit überzogen sind, worauf man dieselben mit abgezupfter Petersilie, zwischen die man kleine Muscheln von Krebsbutter setzt, bekränzt, und mit Oel und Essig servirt. — Besagte Muscheln werden in der Art hervorgebracht, daß man die Krebsbutter (Nr. 268) zu einer festen Kugel formt, und dann mit dem Messer davonschabt.

1262. Forellen in Aspik oder Fleischsulz in runder Form.

Die Forellen werden ganz nach Nr. 794 hergerichtet, blau abgesotten, und in ihrem Sude kaltgestellt. Dann wird eine runde, glatte Form halbfingerhoch mit lauer Aspik oder Fleischsulz eingefüllt, und nachdem diese fest bestanden, innerhalb des Formrandes ein Kranz von hartgekochten, kalt in Scheiben geschnittenen Eiern darübergelegt, doch so, daß immer eine Scheibe zur Hälfte über die andere zu liegen kommt, nach Belieben solcher noch mit abgezupfter Petersilie, Krebsschweifchen und abgekochten, halben Morcheln verziert, und mit einigen Eßlöffeln Sulz bespritzt. Das übrige Verfahren ist wie bei dem Karpfen Nr. 1252. (Siehe Abbildung.) — Eine Hauptsache ist, daß die Forellen mit dem Rücken auf das Kränzchen eingelegt werden, so daß nach dem Stürzen der Sulz sie sich in ihrer schönen Bläue zeigen.

1263. Forellen in Aspik oder Fleischsulz in Melonenform.

In eine Melonenform gibt man sechs bis acht Eßlöffel laue Aspik oder Fleischsulz, und läßt diese so lange darin herumlaufen, bis sie sich überall angehängt hat und bestanden ist. Dann setzt man die blauabgesottenen, doch nicht dressirten Forellen in ihrer Länge, den Rücken nach unten, darein, gießt mit der lauen, kaum noch laufenden Aspik oder Fleischsulz die Form voll, und stellt solche zum Erkalten. Wenn Fische und Sulz fest bestanden, wird die Form schnell in heißes Wasser getaucht, die dazu bestimmte längliche Platte darübergedeckt, die Fische mit der Sulz umgestürzt, und nachdem der Rand der Platte rein abgewischt wurde, mit Essig und Oel zu Tisch gegeben. (Siehe Abbildung.)

1264. Forellen in Magnonaisesauce.

Hiezu müssen die Forellen gleichgroß sein. Sie werden

nach Nr. 794 hergerichtet, dressirt, blau abgesotten, und in ihrem Sud zum Erkalten gestellt, dann mit dem Rücken in eine Magnonaisesauce (Nr. 310 oder 311) getaucht, auf die bestimmte Platte pyramidenartig, den Rücken nach oben, übereinandergelegt, und der Rest der Sauce gleichmäßig darübergegossen. Man verziert sie alsdann mit hartgekochten, länglich in vier Theile geschnittenen Eiern, welche man aufrecht, das Gelbe nach Außen, um die Forellen stellt, und legt dazwischen ausgelöste Krebsschweifchen. (Siehe Abbildung.) — Schöner nimmt sich die Platte aus, wenn man die Eier der Länge nach halbirt aufrecht um die Forellen stellt, und oben über die Eier, als Einfassung, Streifen von gewaschenen, ausgegräteten Sardellen legt. — Noch schöner ist die Platte verziert, wenn man eine Vase von Ei daraufsteckt. Ein großes hartgesottenes Ei wird abgeschält, oben und unten etwas abgeschnitten, und dann in der Mitte der Quere nach getheilt. Nun nimmt man von der einen Hälfte das Gelbe heraus, knetet es mit etwas Butter, füllt es hernach wieder in das Ei, und streicht es glatt. Alsdann werden der obere und untere Theil des Eies aufeinandergesetzt, so, daß der eingestrichene Dotter oben ist, und das Ganze mit einem fingerlangen spitzigen Hölzchen in der Mitte von oben nach unten durchstochen, daß das Ei zusammenhält, und dadurch eine Vase entsteht. Diese wird mittelst des Hölzchens oben leicht in die Fische befestigt, dann von feiner Petersilie kleine Sträußchen in den Butterdotter eingesteckt, und auf die Petersilie noch sparsam zartgewiegte rothe Rübe oder rothgefärbte, feingehackte Sulz gestreut, so daß solche Blümchen bildet und das Ganze einer Blumenvase gleicht.

1265. Uebersulzte Seeforelle.

Eine ungefähr drei Pfund schwere Forelle wird nach Nr. 794 blau abgesotten, doch nicht aufdressirt, dann in ihrem Sude kaltgestellt. Nach gänzlichem Erkalten wird sie auf eine Platte gelegt, nach Nr. 1251 übersulzt, und nach Belieben garnirt.

1266. Seeforelle in Magnonaisesauce.

Die Forelle wird nach Nr. 794 blau abgesotten, und in ihrem Sude kaltgestellt, hernach auf eine Platte gebracht, und mit grüner Magnonaisesauce (Nr. 310) überzogen, doch so, daß Kopf und Schwanz frei bleiben. Man verziert sie dann nach Nr. 1264, nur ohne Vase.

1267. Uebersulzte Drüschen.

1268. Drüschen in Magnonaisesauce.

Werden ganz nach den Forellen Nr. 1261 und 1264 zubereitet, nur krümmt man sie nicht, da sie sich beim Kochen von selbst krümmen.

1269. Gesulzter Aal.

Der Aal wird ganz nach Nr. 806 hergerichtet, und dann eben so bereitet wie der gesulzte Karpfen (Nr. 1250), doch müssen zur Sulz einige Pfund ordinäre Fische oder ein Loth Hausenblase oder zwei Loth Gélatine mehr genommen werden.

1270. Uebersulzter Aal.

Man läßt den nach Nr. 806 hergerichteten, blauabgesottenen Aal im Sud erkalten, legt ihn hernach zum Ablaufen auf ein Tuch, sodann pyramidenartig übereinander auf die bestimmte Platte, und beendet ihn ganz nach Nr. 1261.

1271. Marinirte Fische.

Eine starke Handvoll zusammengebundene Petersilie, zwei Lorbeerblätter, eine große Zwiebel, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und eine gelbe Rübe, letzteres alles in Scheiben geschnitten, wird mit einem halben Eßlöffel ganzem weißen Pfeffer, halbsoviel ganzen Nelken, einem Theil gutem Weinessig und drei Theilen Wasser gekocht, und mit dem nöthigen Salz gewürzt. Hierin siedet man nun die vorher geschuppten, ausgenommenen und ausgewaschenen Fische blau ab, und läßt sie in diesem Sude erkalten, sodann nimmt man sie heraus, legt sie in eine irdene Schüssel, gießt den Absud darüber, und hernach noch fingerhoch ganz feines Provenceröl. Auf diese Art kann man die Fische dann acht bis vierzehn Tage an einem kühlen Ort aufbewahren. — Ebenso werden die auf dem Rost oder auch die mit Butter in der Pfanne gebratenen Fische marinirt. Man kocht nämlich den oben angezeigten Sud eine halbe Stunde durch, legt, nachdem er kalt geworden, die Fische darein, gießt feines Oel darüber, und kann sie dann so lange wie obige an einem kühlen Ort aufbewahren. — Fische, welche man einige Monate aufzuheben beabsichtigt, werden, wenn sie wie obige hergerichtet und gebraten sind, in Fäßchen gelegt. In diesem Falle kommen zwischen jede Lage Fisch Lorbeerblätter, Pfefferkörner, ganze Nelken und feingeschnittene Zitrone, über das Ganze aber wird guter, zuvor eine Viertelstunde gekochter und wieder gänzlich erkalteter Weinessig gegossen, und zuletzt ziemlich viel feines Oel. Das Fäßchen muß ganz voll und gut zugespundet sein, und wird an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1272. Marinirte Häringe — Milchner.

Sechs frische Häringe — Milchner — werden abgewaschen, geklopft, abgehäutet, zwölf Stunden in halb Wasser halb Milch gelegt, und nachdem sie dann auf ein Brett genommen, wird die Häringsmilch herausgezogen, und in einer Schüssel gut verrührt. Nun gibt man einen Viertelsschoppen Oel, anderthalb bis zwei Schoppen guten Essig, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Scheibchen gelbe Rübe, vier Lorbeerblätter, ein Stengelchen abgeschabten Meerrettig, etwas Pfeffer, einige Nelken, zwei Eßlöffel Kapern und einige Zitronenscheiben zu der Häringsmilch, und verrührt solches gut mit derselben. Ist diese Sauce jetzt über die in ein irdenes Geschirr gelegten Häringe gegossen, so werden solche bedeckt an einen kalten Ort gestellt, und nach vierundzwanzig Stunden sind sie zum Gebrauch.

1273. Marinirte Häringe — Rogener.

Es werden sechs frische Häringe — Rogener — nach voriger Nummer hergerichtet, und ebenfalls zwölf Stunden in ein Milchwasser gelegt. Dann nimmt man sie heraus, reinigt sie in frischem Wasser, trocknet dieselben mit einem reinen Tuche ab, legt sie in einen steinernen Hafen, und gibt dazwischen einige zerschnittene Zwiebeln, ein paar Scheiben gelbe Rübe, einige Lorbeerblätter, Nelken, ganzen Pfeffer, ein Stengelchen abgeputzten, in Scheibchen geschnittenen Meerrettig, und einige ausgekernte Zitronenscheiben. Nun wird ein Viertelschoppen Oel und so viel guter Weinessig darübergegossen, daß die Häringe davon bedeckt sind, und solche vierundzwanzig Stunden damit an einen kalten Ort gestellt. — Auf diese Art eingemacht, können die Häringe vier bis sechs Wochen aufbewahrt werden.

1274. Gesulzter gefüllter Wildschweinskopf.

Nachdem ein mittelgroßer Wildschweinskopf gewaschen und abgetrocknet, wird er ausgebeint (Nr. 1952), dann auf einem Brett auseinandergelegt, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Das vom Ausbeinen noch an den Knochen hängende Fleisch löst man ab, hackt es fein mit ebensoviel Fleisch vom Schlägel oder einem sonstigen fleischigen Stück des Wildschweins, und gibt während dem Hacken ein halb Pfund frischen, eine Viertelstunde abgekochten und wieder erkalteten Speck und eine Handvoll Salz darunter. Dieß sollte zusammen nun ungefähr vier bis fünf Pfund ausmachen, je nachdem der Kopf groß ist. Wenn Alles fein gehackt ist, wird es in eine Schüssel gebracht, gestoßene

Lorbeerblätter (Nr. 2017), Thymian, gestoßene Nelken, Pfeffer, feingeschnittene Zitronenschale, von jedem ein Kaffeelöffelvoll, dann ein kleines verriebenes Gliedchen Knoblauch, eine halbe geriebene Muskatnuß, ein Eßlöffel in Butter abgedämpfte Schalotten und ebensoviel abgedämpfte Petersilie dazugethan, und Alles mit einem Schoppen gutem alten Wein untereinandergemengt. Nun wird ein halb Pfund frischer Speck in fingerlange und halbfingerdicke Stückchen geschnitten, ebenso ein halb Pfund weichgekochte Pökel- oder Rauchzunge, sechs Loth gewaschene, ausgegrätete, gespaltene Sardellen und vier Loth Kapern; ist wildes oder zahmes Geflügel vorhanden, so wird das Fleisch von den Beinen und Häuten abgelöst und wie der Speck geschnitten, wenn vorräthig ein halb Pfund gewaschene, abgeschälte, in feine Blättchen geschnittene Trüffeln und vier Loth abgezogene, länglichgeschnittene Pistazien oder Mandeln beigefügt, und dieß alles mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer untereinandergemengt. Den auseinandergelegten Wildschweinskopf überstreicht man jetzt fingerdick mit der oben beschriebenen Farce, gibt darauf eine Lage von den geschnittenen Zuthaten, auf diese eine zweite Lage der Farce, und hierauf eine zweite von den Zuthaten, und wiederholt dieses so oft, bis Beides zu Ende ist, wo alsdann der Kopf von beiden Seiten zusammengenommen, und der Länge nach mit Bindfaden vermittelst einer Dressirnadel bis über den Rüssel zugenäht wird. Hernach wird über die Oeffnung am Halse eine gleichgroße, reingeputzte Speckschwarte, an der noch halbfingerdick Speck ist, genäht, der ganze Kopf in eine Serviette fest eingewickelt, mit Bindfaden umbunden, (wobei man Acht geben muß, daß man die Ohren nicht zu stark niederbindet,) und in ein tiefes Geschirr auf den Hals gestellt, die Hälfte Wasser und die Hälfte ordinärer Wein darangegossen, so, daß es über den Kopf geht, sechs Lorbeerblätter, ein fingerlanges Stückchen Meerrettig, zwei mit einigen Nelken gespickte Zwiebeln, eine verschnittene gelbe Rübe, ebensoviel Sellerie und Petersilienwurzel, ein Gliedchen Knoblauch, ein Eßlöffel Pfefferkörner, zwei Eßlöffel zerdrückte Wachholderbeeren und eine gute Handvoll Salz dareingethan, und der Kopf drei bis vier Stunden langsam damit gekocht, bis er durchaus weich ist (was daran zu erkennen, wenn man mit einem spitzigen Hölzchen leicht dareinstechen kann), worauf man ihn bei Seite stellt, und in seinem Sud erkalten läßt. Nach gänzlichem Erkalten wird das obenstehende Fett rein abgenommen, der Kopf sorgfältig auf ein Brett herausgehoben, aufgebunden,

von allem Bindfaden befreit, sauber abgetrocknet, und, nachdem die Schwarte weggenommen und der Hals mit einem dünnen, scharfen Messer glatt zugeschnitten ist, auf eine Platte gelegt. Nun formt man von einem kleinen, mit einem Kochlöffel ein wenig abgekneteten Stückchen Butter zwei Zähne, welche man einige Zeit bei Seite legt, damit sie steif werden, und unterdeß den ganzen Kopf von allen Seiten dünn mit lauer, kaum noch laufender Fleischsulz oder Aspik (Nr. 1247, 1248) übersulzt. Der Rüssel wird alsdann mit dem Messer etwas gelüftet, und eine halbe oder nur ein Schnitz einer Zitrone dazwischengesteckt, so, daß die gelbe Schale derselben hervorsteht, in die Nasenlöcher zwei noch mit Stielchen versehene Judenkirschen mit Hülfe eines spitzigen Messers gesteckt, und ein ausgezacktes Rädchen Zitrone auf den Kopf zwischen die Ohren gelegt, von weißer, leicht gerührter Butter, (in welche, damit sie schön weiß bleibe, etwas Zitronensaft gedrückt wurde,) durch an der Spitze etwas abgeschnittene Papierdüten eine Blume um die Zitrone gebildet und verschiedenes Laubwerk oder Blumen auf den Kopf gespritzt, und klare, nach Nr. 1247 rothgefärbte Sulz in ähnliche Düten gefüllt, und als Einfassung an der Butter herumgespritzt. Vor Beendigung dieser Verzierung muß man die Zähne einsetzen, wobei man auf beiden Seiten, wo die Hauer hingehören, mit einem spitzigen Messer etwas Fleisch aussticht, damit sie besser eingesetzt werden können. Nachdem der Kopf dann noch mit Laubwerk, namentlich auch mit zwei in die kaum noch laufende Fleischsulz getauchten kleinen Orangenzweigen, welche man ihm hinter die Ohren steckt, verziert ist, legt man ihn auf einen weißen Fettaufsatz (Nr. 2023 oder 2024) in der Art, daß man am Halse die schöne Marmorirung der Farce sehen kann, und gibt ihn mit einer pikanten kalten Sauce zu Tisch. (Siehe Abbildung.) — Den vom Tisch übriggebliebenen Kopf kann man vom Fettaufsatz in seinen Sud zurückbringen, und hierin längere Zeit aufbewahren. — Statt auf einen Fettaufsatz kann der Wildschweinskopf auch auf einer mit Petersilie belegten Platte servirt werden.

1275. Gesulzter gefüllter Schweinskopf.

Der Kopf wird nach voriger Nummer zubereitet, nur mit dem Unterschied, daß zur Fülle, statt Schwarzwildfleisch, Schweinefleisch verwendet, das Geflügel fortgelassen, und statt des Weins zum Kochen ebensoviel Essig genommen wird. Die Trüffeln können nach Belieben wegbleiben, auch statt derselben weichgekochte Morcheln verwendet werden. Man kann den Kopf wie jenen ver-

zieren, und auf einem Fettaufsatz, oder auf einer Platte, auf welcher ein Bett von feingehackter Sulz hergerichtet ist, zu Tisch geben.

1276. Gesulzter gefüllter Schweinskopf auf andere Art.

Sechs Pfund Schweinefleisch mit dem Speck wird mit etwas Salz fein gehackt und in eine Schüssel gebracht, und dazu dann sechs Loth gewaschene, ausgegrätete, ganz fein verschnittene Sardellen, sechs Loth abgebrühte, fein länglich geschnittene Pistazien, zwei Loth Kapern, drei Eßlöffel feingeschnittene Schalotten, eine geriebene ganze Muskatnuß, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwei Kaffeelöffel gestoßener weißer Pfeffer, ein Kaffeelöffel gestoßene Nelken, zwei ganz fein zerriebene Knoblauchzehen, zwei ganze Eier, vier Eigelb, der Saft von zwei Zitronen und das noch nöthige Salz. Dieß wird zusammen tüchtig abgeknetet, während dem Kneten mit einem Glas Wasser bespritzt, und alsdann ein Viertelpfund Speck und ein halb Pfund weichgekochte geräucherte Zunge in kleinfingerdicke und fingerlange Streifen geschnitten. Mit obiger Farce und dem Speck und der Zunge wird jetzt der ausgebeinte Schweinskopf nach Nr. 1274 abwechslungsweise eingefüllt, solcher wie dort beschrieben zugenäht, eingebunden, gekocht, und nach Erkalten übersulzt, auch nach Belieben in ähnlicher Weise verziert.

1277. Gesulzter gefüllter Indian.

Zwei bis zwei ein halb Pfund Kalbfleisch vom Schlägel wird abgehäutet, und mit einem halben Pfund frischem Speck fein gehackt, sodann nebst einigen Eßlöffeln Salz, gestoßenen Lorbeerblättern, gestoßenem Thymiankraut, gestoßenen Nelken, weißem Pfeffer, feingeschnittener Zitronenschale, von jedem ein halber Kaffeelöffelvoll, etwas feingeriebener Muskatnuß, einem Eßlöffel in Butter abgedämpften Schalotten, Petersilie und zwei Eiern in eine Schüssel gebracht, und dieß zusammen mit einem Glas gutem alten Wein angerührt und untereinandergemengt. Hernach schneidet man ein Viertelpfund frischen Speck und ebensoviel weichgekochte Pökel- oder Rauchzunge in fingerlange und halbfingerdicke Stückchen, gleichermaßen, wenn vorräthig, ein Viertelpfund gewaschene, abgeschälte Trüffeln in feine Blättchen, und gibt zwei Loth Kapern oder Pistazien dazu. Der nach Nr. 1075 hergerichtete und nach Nr. 1951 ausgebeinte, hernach auf einem Brett auseinandergebreitete und mit Salz und Pfeffer bestreute Indian wird jetzt zuerst mit obenbe-

schriebener Farce halbfingerdick überstrichen, darauf eine Lage von den geschnittenen Zuthaten gegeben, und so abwechselnd fortgefahren, bis Beides zu Ende ist; mit Farce wird aufgehört. Nun werden die beiden Seiten zusammengenommen, der Aufschnitt über den Rücken mit der Dressirnadel und feinem Bindfaden zusammengenäht, wodurch der Indian so viel als möglich seine natürliche Form wieder bekommen soll, dieser dann umgekehrt, auf der Brust mit Zitronensaft eingerieben und mit dünnen Speckscheiben belegt, und letztere überbunden. So wird er fest in ein Tuch eingewickelt und mit Bindfaden umbunden, alsdann mit einem Stückchen Speck, Kalbfleischabfällen, zwei mit Nelken gespickten Zwiebeln, gelber Rübe, Petersilienwurzeln, einem kleinen Gliedchen Knoblauch, einigen Lorbeerblättern, Ingwer, Selleriewurzel, Salz und Pfeffer in ein tiefes Kastrol gebracht, mit so viel halb weißem Wein halb fetter Fleischbrühe begossen, daß es darübergeht, zwei Stunden zugedeckt langsam weichgekocht, und hernach in seinem Sud über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag nimmt man ihn heraus, bindet ihn auf, nimmt die Speckscheiben weg, trocknet denselben ab, überstreicht ihn mit warmer Glace (Nr. 5) oder dick eingekochter Bratensauce, und legt ihn auf die bestimmte Platte, wo er mit lauer, kaum noch laufender Aspik oder Fleischsulz nach Nr. 1251 übersulzt wird. Die leeren Stellen der Platte werden mit feingehackter Sulz bedeckt, der Plattenrand mit Grünem bekränzt, und in den Schnabel ein grünes Zweiglein gesteckt. — Nach Belieben kann der Indian auch auf ein Bett von gewaschener, abgelaufener Kresse angerichtet werden, in welchem Falle der Rand der Platte gewöhnlich mit gleichgroßen, in Scheiben geschnittenen, wo möglich rosenrothen Radießchen schneckenartig belegt wird. Statt Radießchen kann man aber auch in der Schale gekochte erkaltete Kartoffeln nehmen, welche man in Scheiben schneidet, und diese mit einem Ausstecher in der Größe eines Zwölfers aussticht. Sie werden dann in zwei gleiche Hälften getheilt, wovon die eine in mit zwei Eßlöffel Oel und etwas Salz vermengten Rotherüben-Essig, die andere in mit Oel und Salz verklopften Essig gelegt, und so beide Hälften eine halbe Stunde liegen gelassen werden. Mit diesen Kartoffelscheiben belegt man abwechslungsweise schneckenartig den Plattenrand, und servirt das Ganze mit einer pikanten kalten Sauce. (Siehe Abbildung.)

1278. Gefüllter gesulzter Kapaun.

Der Kapaun wird nach Nr. 1081 hergerichtet, ausgebeint

(s. Nr. 1951), und sodann ganz wie obiger Indian zubereitet, nur darf von allen Zuthaten blos die Hälfte genommen werden. Man servirt ihn ebenfalls mit einer pikanten kalten Sauce.

1279. Gefüllte gesulzte Gans.

1280. Gefüllte gesulzte Ente.

Werden nach Nr. 1088 hergerichtet, dann ganz auf dieselbe Weise bereitet und beendet wie der Indian (Nr. 1277), nur verbraucht man hiebei, statt Trüffeln, weichgekochte oder geröstete Kastanien (Nr. 468, 1998). Kurz vor dem Auftragen legt man sie auf ein Bett von gewaschener, gut abgelaufener Kresse auf eine Platte, und servirt sie sodann nach Nr. 1277.

1281. Hühner in Magnonaise.

Man bereitet vier junge Hühner ganz nach Nr. 757 zu, schneidet, wenn sie in ihrem Saft erkaltet sind, jedes in vier Theile, und rundet diese durch Wegschneiden alles Eckigen hübsch ab, worauf man weniges feines Oel, Essig, weißen Pfeffer und Salz miteinander verklopft, damit das Geflügel überschüttet, und es so zwei Stunden stehen läßt. Hernach kehrt man sämmtliche Stücke in der Magnonaise Nr. 311 um, so daß sie gleichsam damit überzogen sind, legt sie nun im Kranz übereinander auf eine Platte, und verziert den Rand sowie die Mitte der letztern mit hartgekochten, geviertheilten Eiern und verschnittenem festen Kopfsalat (Nr. 1949).

1282. Fisch oder Geflügel in Magnonaise.

Zwei mittelgroße Schöpflöffel zerlassene Aspik oder Fleischsulz (Nr. 1248, 1247), halbsoviel feines Provenceröl, ein halber Kaffeelöffel Salz, ebensoviel weißer Pfeffer, der Saft einer halben Zitrone und ein Eßlöffel weißer Essig wird zusammen in einer Schüssel und an einem kalten Ort so lange mit der Schneeruthe geschlagen, bis das Ganze dick ist und ein reines weißes Aussehen hat. Mit dieser Magnonaise wird dann in Stücke geschnittenes kaltes gedämpftes Geflügel (Nr. 757) oder Fisch (Nr. 768), nachdem es in gleicher Weise wie obige Hühner zuvor zwei Stunden einmarinirt wurde, überzogen, und solches hernach hübsch auf eine Platte übereinander angerichtet. Bei dem Geflügel verziert man den Rand der Platte dann wie bei voriger Nummer, bei den Fischen aber mit gehackter oder ausgestochener klarer Fleischsulz, mit in Rädchen geschnittenen Essiggurken, Krebsschweifchen u. drgl. — Das Ueberziehen mit der Magnonaise muß geschehen, wenn diese

noch nicht bestanden ist, und man kann das Gericht dann noch einige Zeit an einen kalten Ort stellen, bevor es zu Tisch kommt.

1283. Fisch oder Geflügel in Magnonaise auf andere Art.

Das nach Nr. 757 oder 768 fertig gekochte und in Stücke geschnittene Geflügel oder Fisch wird in derselben Magnonaise wie voriges umgekehrt, und Stück für Stück nicht zu nah aneinander in eine flache Schüssel gelegt. Nun wird weichgekochte geräucherte Zunge in längliche Streifchen geschnitten, und gekochte Morcheln zu Blümchen und Essiggurkenscheibchen zu Blättchen ausgestochen, auch kann man mit Cochenille= oder Rotherübenessig schön roth gefärbte, gänzlich bestandene Fleischsulz (Nr. 1247) zu kleinen Blümchen oder Blättchen ausstechen. Mit diesen ausgeschnittenen und ausgestochenen Sachen werden die Fisch= oder Geflügelstücke in geschmackvoller Weise belegt, und solche jetzt mittelst eines Löffels mit beinahe ganz erkalteter Fleischsulz überzogen, so daß sie spiegelblank aussehen. Nach einer halben Stunde wird die Sulz steif geworden sein. Dann werden sämmtliche Stücke in einer etwas tiefen Schüssel pyramidenartig aufeinandergelegt, (wobei man Acht geben muß, daß die Verzierung nicht verschoben werde,) um die aufgehäuften Stücke, in den innern leeren Raum der Schüssel, hernach halbirte hartgekochte Eier geordnet, dieselben am Rande mit gewaschenen, in der Mitte getheilten Sardellen überlegt, und dazwischen je ein kleines Sträußchen Salat gegeben.

1284. Gans in Gelée.

Eine nach Nr. 1088 hergerichtete Gans wird in Stücke geschnitten. Nun gibt man in einen irdenen Hafen zwei gelbe Rüben, eine Selleriewurzel, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, die Schale einer halben Zitrone und eine Knoblauchzehe, verschneidet acht Kalbsfüße und verhackt die Knochen, gibt Beides nebst dem nöthigen Salz gleichfalls in den Hafen, und zuletzt dann noch die Gans. Es muß jetzt Alles langsam so lange kochen, bis die Gans weich ist, alsdann nimmt man die Gansstücke mit einer Gabel behutsam heraus, legt sie in eine tiefe Schüssel, und stellt sie zugedeckt bei Seite. Die Brühe wird nun durchgegossen, der Saft von drei Zitronen, ein Schoppen Wein und nach Bedürfniß Essig dazugegeben, und solche dann kaltgestellt; ist sie fest bestanden, so wird sie abgefettet, auf's Feuer genommen, das Weiße von fünf Eiern dazugethan, und dieselbe unter fortwährendem festen Rühren einigemal aufgekocht. Nachdem man sie hernach bedeckt eine halbe

Stunde an einen warmen Ort gestellt, wird die Brühe durch eine aufgespannte Serviette (s. Nr. 1247) gegossen, und wenn sie gänzlich durchgelaufen und bereits kalt ist, über die Gansstücke geschüttet. Ist sodann Alles gehörig gestockt, so kann es im Ganzen oder in den einzelnen Stücken servirt werden.

1285. Gesulzter gefüllter Kalbsschlägel.

Den bis an das letzte Gelenk ausgebeinten Kalbsschlägel bereitet und beendet man ganz nach Nr. 1142, nur muß er mehr gedämpft als gebraten, und obenüber mit Glace oder rein abgefetteter, dick eingekochter Bratensauce überstrichen werden. Nach gänzlichem Erkalten wird eine Papiermanschette (Nr. 2039) um das Bein gebunden, und auf die obere Mitte des Schlägels mit ausgestochener, in verschobene Vierecke verschnittener Fleischsulz ein Stern geordnet; da jedoch die so stark bestandene Sulz auf dem Schlägel nicht gut halten würde, so bestreiche man die Stelle, wo der Stern hinkommt, mittelst eines Pinsels mit bereits bestandener Fleischsulz. Der Rand des Schlägels, sowie die leeren Zwischenräume der Platte werden mit feingehackter Sulz belegt. (Siehe Abbildung.) — Kann auch wie der Indian Nr. 1277 übersulzt werden.

1286. Kalbsroulade.

Man schneidet ein halb Pfund Schinken und ein Viertelpfund Speck in feine, große Schnitten, und verwiegt zusammen eine Zitronenschale, eine Zwiebel, ein Gliedchen Knoblauch und Petersilie fein. Nun legt man eine ausgebeinte Kalbsbrust halbirt, doch so, daß sie noch zusammenhängt, auf ein Brett, salzt sie von innen und außen gut ein, streut Pfeffer, Muskatnuß und die Hälfte des Gewiegten darauf, gibt auf dieses den Schinken, dann den Speck, hierauf wieder Pfeffer, Salz und den Rest des Gewiegten, und streicht zuletzt ein Pfund mit dem Saft einer Zitrone angerührte Bratwurstfarce (Nr. 1308) darüber. Die Brust wird jetzt so fest als möglich zusammengerollt, zugenäht und mit Bindfaden gut und fest gebunden, dann in ein Tuch eingewickelt, nochmals überbunden und in ein längliches Geschirr gelegt. Hier gießt man einen Schoppen guten Essig, zwei Schoppen gewöhnlichen Wein und so viel Wasser, daß es darübergeht, hinzu, gibt das nöthige Salz, Zitronenschale, Lorbeerblätter, Zwiebel, Nelken, Petersilie und Sellerienwurzel hinein, und läßt das Ganze zwei Stunden langsam kochen. Nachdem man die Roulade nun in ihrem Sud hat erkalten lassen, nimmt man sie heraus und bindet sie auf,

legt sie dann zwischen zwei Bretter, beschwert sie gut, und stellt sie über Nacht in den Keller. Bei Gebrauch werden alsdann die Fäden herausgezogen, und die Roulade ganz oder verschnitten servirt. — Kann nach Belieben auch mit Fleischsulz (Nr. 1247) übersulzt, und dann eine Garnirung von abgerührter Butter daraufgespritzt werden.

1287. Kalbsroulade auf andere Art.

Eine schöne, große, fette Kalbsbrust wird ausgebeint (Nr. 1953), und die Knorpeln mit einem scharfen Messer schief davon abgeschnitten, wobei aber kein Loch in der Brust entstehen darf. Nun schneidet man sie auseinander, breitet sie als viereckiges Blatt auf einem Brett aus, und bestreut sie mit Salz und weißem Pfeffer. Inzwischen kocht man zwei schöne, zuvor in lauem Wasser ausgewässerte Kalbsmilchlein in Fleischbrühe kernig weich ab, nimmt sie dann heraus, befreit sie von allem Häutigen und Unreinen, und schneidet sie zu groben Würfeln, ebenso wird ein halb Pfund weichgekochte Rauchzunge und ein halb Pfund Speck grob würflig geschnitten, dieß zusammen hernach in eine Schüssel genommen, und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein Eßlöffel gedämpfte Zwiebeln, ebensoviel feingewiegte, gedämpfte Petersilie, etwas Muskatnuß, sechs Stück ganz kleine, schön grüne, in feine Blätter geschnittene Essiggurken, ein halb Pfund geschlagenes Kalbsbrät und etwas Salz und Pfeffer beigefügt. Nachdem Alles gut zusammen vermengt, legt man es auf die auseinandergebreitete Kalbsbrust, rollt solche nach voriger Nummer zusammen, näht und bindet sie zu, wickelt dieselbe in ein Tuch, und setzt sie mit den nämlichen Zuthaten zum Feuer, nur werden noch acht bis zehn verhauene Kalbsfüße dazugegeben. Hat die Roulade zwei Stunden langsam gekocht, so wird sie vom Feuer gestellt, nach halbem Erkalten herausgenommen und wie vorige beschwert, und nach gänzlichem Erkalten dann aufgebunden und von den Fäden befreit. Unterdeß wird der Absud durch ein Sieb gegossen, wenn das Durchgegossene gänzlich bestanden ist, solches alsdann abgefettet, nach Nr. 1247 mit Eiern geklärt, und kaltgestellt. Beim Serviren schneidet man die Roulade in feine Scheiben, schiebt diese wieder in ihre vorige Lage zusammen, und garnirt das Ganze mit der bestandenen Sulz. — Schöner sieht die Roulade, wenn sie vor dem Serviren mit lauwarmer abgefetteter Jus oder dick eingekochter Bratensauce mittelst eines Pinsels überstrichen wird. — Sollte die Sulz nicht pikant genug sein, so hilft man beim Klären

mit einigen Eßlöffeln scharfem Essig nach. — Diese Roulade kann auch wie die vorige übersulzt werden.

1288. Gesulztes Schwarzwildpret.

Hiezu verwendet man ein fünf bis sechs Pfund schweres Rippenstück, (das jedoch nicht zu kurz abgeschnitten ist, damit man es nach dem Ausbeinen zu einer Roulade zusammenwickeln kann,) oder einen Schlägel von derselben Schwere. Das Stück oder der Schlägel wird ausgebeint, zusammengerollt, zusammengebunden, mit allen bei der Fleischsulz (Nr. 1247) beschriebenen Zuthaten (nur das Rindfleisch bleibt weg) gänzlich weichgekocht, bedeckt im Sud zum Erkalten gestellt, und solches, nachdem das bestandene Fett abgenommen, dann herausgehoben. Die Sulz wird eine halbe Stunde länger gekocht, und nach Nr. 1247 beendet. Nun gibt man zweifingerdick von der geklärten Sulz auf eine Platte, stellt es zum Erkalten, und wenn die Sulz fest bestanden ist, sticht man davon verschobene Vierecke und Ringe aus. Alsdann wird das Wildpret vom Faden befreit, an beiden Enden glatt zugeschnitten, abgetrocknet und abgeputzt, hernach auf die bestimmte Platte gegeben, und der Rand der letztern mit den aus der Sulz ausgestochenen Vierecken und das Wildpret obenüber mit den ausgestochenen Ringen belegt. Damit die Ringe halten, werden die betreffenden Stellen, wie in Nr. 1285 beschrieben, mit bereits bestandener Fleischsulz bestrichen. Das Ganze verziert man dann noch mit Petersilie. (Siehe Abbildung.)

1289. Gesulztes Wildpret.

1290. Gesulzte Zungen.

Uebriggebliebenes gebratenes Wildpret wird in Stückchen geschnitten, und vier bis fünf hartgekochte, ganz erkaltete Eier in feine Blättchen. Nun wird eine runde Form mit Aspik oder Fleischsulz (Nr. 1248, 1247) halb fingerhoch eingegossen, nachdem diese fest bestanden von den verschnittenen Eiern am Rand der Form herum ein Kranz daraufgelegt, und, damit es eine Haltung bekomme, mit der bereits erkalteten, kaum noch laufenden Sulz bespritzt, dieß kurze Zeit stehen gelassen, und nun mit einigen Eßlöffeln Sulz übergossen. Sobald letztere bestanden, setzt man eine Lage Wildpret ein, übergießt solches mit so viel kaum noch laufender Sulz, daß es davon bedeckt ist, und stellt Alles an einen kalten Ort. Ist noch eine Lage Wildpret vorhanden, so wird es dann daraufgelegt, mit Sulz übergossen, und das Ganze nochmals zum Erkalten gestellt. Die übrige Behandlung ist wie bei

Nr. 1252. — Auf dieselbe Weise kann man grüne Zungen, dann Pökel- oder Rauchzungen, nachdem sie weichgekocht, abgezogen und in Blätter geschnitten sind, einsetzen, auch gebratenes Kalbfleisch.

1291. Gesulzte Beefsteaks.

Aus einem Lendenstück werden nach Nr. 251 Beefsteaks geschnitten und mit Salz und Pfeffer eingewürzt, dann in zerlassene Butter getaucht, übereinandergelegt, und so einige Stunden liegen gelassen, worauf man sie schnell saftig auf beiden Seiten abbratet und kaltstellt. Nun wird in ein aufgeschlagenes Kuchenblech oder eine sonstige flache, große, etwas tiefe Platte fingerdick halb erkaltete Fleischsulz (Nr. 1247) gegossen, diese nach Erkalten mit den erkalteten Beefsteaks, doch nicht zu dicht, belegt, über letztere halb erkaltete Sulz gegossen, so daß sie damit bedeckt sind, und das Ganze nun an einen kalten Ort gestellt. Nachdem hier Alles fest bestanden, werden mit einem Ausstecher, der etwas weiter als die Beefsteaks ist, diese ausgestochen, mit einem Backschäufelchen dann herausgehoben, im Kranz auf eine Platte gelegt, mit Grünem garnirt, und Sardellenbutter (Nr. 271) nebst Essig und Oel extra damit aufgestellt. Die vom Abstechen zurückgebliebene Sulz wird klein gehackt, und in die leere Mitte der Beefsteaks geordnet.

1292. Gewöhnlicher Schinken.

Nachdem der Schinken ganz nach Nr. 1125 hergerichtet und mit denselben Zuthaten weichgekocht, läßt man ihn in seinem Sud erkalten. Nun wird die Schwarte abgezogen, alles Unreine weggeschnitten, das Knie, woran er gehalten wird, mit weißem Papier eingebunden, und der Schinken mit abgezupfter Petersilie bekränzt servirt. — Man kann ihn auch nur im Wasser ohne alles Weitere weichkochen, oder in einen Brodteig einschlagen und im Backofen backen, wo ein starker Schinken dann drei Stunden zum Fertigwerden braucht.

1293. Verzierter Schinken.

Den nach Nr. 1125 hergerichteten und weichgekochten Schinken stellt man in seinem Sud an einen kalten Ort, und läßt ihn über Nacht hier stehen. Am andern Tag wird er herausgehoben, abgetrocknet, der Knochen rein abgewischt, und die Schwarte in Streifen über den ganzen Schinken bis an das Rohrbein durchgeschnitten, doch so, daß immer ein Streifen fingerbreit und der folgende doppelt so breit ist, und alle gegen den Knochen sich zuspitzen und an diesem zusammenhängen. Die breitern Streifen werden

nun behutsam über den ganzen Schinken herabgezogen, am Ende abgeschnitten, so, daß der Speck noch unbeschädigt den Schinken deckt und die schmälern Streifen liegen bleiben, und alles Eckige und Unreine der obern Seite des Schinkens mit einem scharfen Messer entfernt. Nun rührt man ein Viertelpfund schönes weißes Schweineschmalz leicht ab, und darein den Saft einer halben Zitrone und etwas Salz, füllt dieß in eine an der Spitze ziemlich stark abgeschnittene Düte von starkem Papier, und drückt es durch diese in die durch die ausgelösten Streifen entstandenen leeren Räume je zur Hälfte derselben, die andere Hälfte dieser Räume bedeckt man mittelst einer zweiten, eben so großen Papierdüte mit rothgefärbter Fleischsulz (s. Nr. 1247); die von der Schwarte gebliebenen schwarzen Streifen dagegen werden mit lauer, kaum noch laufender Fleischsulz überstrichen, damit sie ein glänzendes Aussehen haben. Man kann dann zwischen die weißen und schwarzen Streifen noch kleine Sträußchen von fein abgezupfter Petersilie stecken. Nachdem alsdann um das Knie eine Papiermanschette (Nr. 2039) gebunden, legt man den Schinken auf einen Fettaufsatz (Nr. 2023, 2024), und gibt ihn zu Tisch. (Siehe Abbildung.)

1294. Rauch- oder Pökelzunge.

Man kocht die gut abgewaschene Zunge, unter Beigabe von einigen zerschnittenen Zwiebeln und einer zerschnittenen gelben Rübe und Sellerie, in leichtem Salzwasser weich, läßt sie im Sud halb erkalten, und nimmt sie dann heraus. Nun zieht man mittelst eines Tuches die Haut ab, legt hernach die Zunge in ein Geschirr, bedeckt sie mit einem Brettchen, und beschwert sie mit Gewichten. Bei Gebrauch wird sie der Quere nach in zwei- oder dreimesserrückendicke Scheiben geschnitten, diese auf eine Platte geordnet, und mit abgezupfter Petersilie belegt.

Anmerkung. Einen angenehmen Geschmack erhält geräuchertes Fleisch, Schinken oder Zunge, wenn man ein zusammengebundenes Büschelchen Heublumen damit kocht.

1295. Schweinssülze.

Von einem frischgeschlachteten Schwein werden Kopf und Füße in kleinere Stücke verhauen, und diese mit so viel kaltem halb Wasser halb Essig auf's Feuer gesetzt, daß es das Fleich überdeckt. Ist solches bereits am Kochen, so wird abgeschäumt, eine Handvoll Salz, ein Eßlöffel ganzer Pfeffer, ein zusammengebundenes Sträußchen Petersilie, gelbe Rübe, Sellerie, Petersilienwurzeln, sechs Lorbeerblätter, zwei mit acht Nelken gespickte Zwiebeln und eine

Zitronenschale dareingethan, und das Ganze zwei bis zwei und eine halbe Stunde langsam gekocht, wo das Fleisch nun wohl leicht von den Knochen abgeht. Es wird jetzt mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel herausgehoben, von den gröbsten Knochen befreit und an einen kalten Ort gebracht, die Sulz, unter Beseitigung des Wurzelwerks, zur Seite gestellt, nach einer halben Stunde dann abgefettet, und bis auf den Bodensatz durch's Sieb gegossen. Das Fleischwerk wird jetzt in gleichgroße Stückchen verschnitten, und von diesen je vier bis fünf auf einen Suppenteller gelegt, wo man sie mit etwas feingewiegter Zitronenschale bestreut, und jede Portion mit einem kleinen Schöpflöffel halb erkalteter Sulz übergießt. — Diese Sülze gibt man gewöhnlich an Nachmittagen. Sie wird nie geklärt; sollte sie jedoch zu unrein sein, so wird dieselbe, bevor man sie auf die Teller gibt, durch ein Sieb oder einen Durchschlag, worein eine nasse Serviette kommt, gegossen.

1296. Gesulzter Haschéekuchen.

Wird aus denselben Zuthaten, nur noch mit Beifügung einiger verhauener Kälberfüße, wie vorhergehende Schweinssülze bereitet, und ebenso weichgekocht. Nachdem das weichgekochte Fleisch von den Knochen abgelöst, wird es fein verwiegt, in eine tiefe Schüssel gebracht, und hier mit einem Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale, ebensoviel Pfeffer und ein wenig Salz untereinandergemengt, die Sulz aber, wenn sie gleich voriger eine halbe Stunde gestanden, fettet man ab, gießt sie bis auf den Satz durch's Sieb, und hernach so viel von ihr an das gewiegte Fleisch, daß solches damit bedeckt ist. Nun mengt man das Ganze gut untereinander, und stellt es an einen kalten Ort, bis es fest bestanden ist, wo dann der Kuchen aus der Schüssel gestürzt und in beliebige Stückchen geschnitten wird, die man auf Tellern mit Essig und Oel gewöhnlich an Nachmittagen gibt. — Auch als Beilage zum Rindfleisch zu empfehlen.

1297. Fleischkäse.

Sieben Pfund gutes Rindfleisch und ein Pfund fettes Schweinefleisch wird mit etwas Salz ganz fein gehackt, ebenso zwei Pfund Kalbsleber, und hernach Alles zusammen noch so lange, bis letztere fein ist. Nun rührt man ein Viertelpfund feines Mehl, einige Eier, das gehörige Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Nelken, Ingwer, einen Kaffeelöffel gestoßene Cardamomen und vier feingewiegte Schalotten oder zwei gewöhnliche Zwiebeln mit einer halben Maß

guter fetter Fleischbrühe wohl ab, und mengt sechs Loth große Speckwürfel darunter, dann legt man in ein rundes, gleichweites, tiefes, mit Schweineschmalz bestrichenes Geschirr halbfingerlang geschnittenen Speck kreuzweise ein, füllt obige Masse darauf, gießt ein großes Glas Wasser nebenherum, und stellt das Ganze vier Stunden in einen Backofen, aus dem das Brod schon heraus ist. Nachdem es fertig, wird das Fett abgegossen, der Fleischkäse nach Erkalten auf die bestimmte Platte umgestürzt, bei Gebrauch in Stücke geschnitten, und nach Belieben Essig und Oel dazu servirt.

1298. Schwartenmagen.

Nachdem ein Ochsenmaul und zwei Ochsenfüße zusammen zwei Stunden gesotten, kommt ein halber verhauener Schweinskopf nebst Ohr, zwei Schweinsfüße sammt den Schenkeln, sechs ausgebeinte, in der Mitte zertheilte Kalbsfüße, ein in zwei Hälften verhauener Kalbskopf und zwei Pfund Schweinefleisch vom Hals dazu, und sodann noch so viel Wasser, daß es darüber hergeht. Nun bringt man das Ganze zum Kochen, schäumt es beim Aufkochen gehörig ab, gibt hernach zwei Pökelzungen sowie vier Lorbeerblätter, eine zerschnittene Sellerìewurzel, eine zerschnittene gelbe Rübe, zwei je mit vier Nelken besteckte Zwiebeln und das gehörige Salz dazu, und läßt Alles so lange fortkochen, bis das Fleisch von den Beinen abfällt, und die Zungen gut weich sind, welche man dann sogleich abzieht. Der jedenfalls zuerst weiche Kalbskopf wird jetzt herausgehoben, und nach einigem Erkalten abgebeint, hierauf das Uebrige herausgenommen und noch warm abgebeint, der Sud aber durch ein Tuch gegossen, und eine Stunde lang bei Seite gestellt. Inzwischen wird das abgebeinte Fleischige nebst den Zungen länglich geschnitten, und ein Eßlöffel weißer Pfeffer, ein Eßlöffel Koriander und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazugegeben. Jetzt fettet man den Absud ab, gießt ihn bis auf den Bodensatz in ein Kochgeschirr, und kocht ihn hernach bis auf drei bis vier Schoppen ein, worauf man die Sulz in ein anderes Geschirr abschüttet, so lange kaltstellt, bis sie nur noch lauwarm ist, und sodann unter das geschnittene Fleischwerk mengt. Es wird die Masse nun in Bodendärme fest eingefüllt, diese zugebunden, und die Schwartenmagen zwei Tage in den kalten Rauch (Nr. 1970, Schluß) gehängt, nach welcher Zeit man sie herunternimmt, noch einige Stunden an einem kalten Ort mit einem Brettchen und Gewicht beschwert, und dann beliebig verwendet.

1299. Schwartenmagen mit Blut.

Die Zuthaten sind ganz die der vorigen Nummer, und werden auch ebenso abgekocht, nur kommt, statt einer Maß Sulz, nur eine halbe Maß dazu, dafür aber eine halbe Maß frisches Schweinsblut und ein halbes Loth Salpeter. Nachdem das Ganze untereinandergemengt, wird die Masse noch lauwarm in Bodendärme nicht zu fest eingefüllt und zugebunden, die Schwartenmagen dann in einem Kessel auf übrige Knochen, auch Fleischabfälle, gelegt, und solche, nachdem so viel leicht gesalzenes Wasser darangegossen, daß es darüber hingeht, auf dem Feuer langsam eine halbe Stunde verwällt, doch dürfen sie nicht sieden. Nach einer halben Stunde wird nachgesehen, ob sie fertig sind. Es wird nämlich mit einem spitzigen Hölzchen dareingestochen: läuft röthlicher Saft heraus, so sind sie noch nicht fertig, und müssen noch länger auf dem Feuer bleiben. Bei Fertigsein werden sie in ihrem Sud vom Feuer gestellt, nach einer Stunde herausgenommen, auf ein Brett gelegt, und mit einem zweiten Brett leicht beschwert. Nach zwölf Stunden kann man sie anschneiden, die angeschnittenen aber wickelt man in ein in Essig getauchtes Tuch, und bewahrt sie an einem kalten Ort zu fernerem Gebrauch auf. — Schwartenmagen, die man erst später verwenden will, hänge man nach dem Beschweren zwei Tage in den kalten Rauch.

1300. Radießchen mit Butter.

Frische Butter wird beliebig geformt, z. B. als Tannenzapfen oder Artischocke, dann in die Mitte eines runden Plättchens oder Tellers gestellt, und mit einem spitzigen, jedesmal in warmes Wasser getauchten, gegen sich gekehrten Kaffeelöffel aufwärts bis gegen die Spitze hin eingestochen, wodurch Blättchen entstehen, oder man drückt mit einem immer in heißes Wasser getauchten Backrädchen Figuren, namentlich Laubwerk, darein. Nun werden an rein gewaschenen und geputzten Radießchen die Wurzeln ziemlich genau abgeschnitten, und die Radießchen, an denen man einige grüne Herzblättchen gelassen hat, so um die Butter geordnet, daß das Laubwerk nach außen steht. (Siehe Abbildung.)

1301. Kalte Gansleberpastete.

Ein Pfund feines Kalbfleisch vom Schlägel, die sogenannte Nuß, wird rein abgehäutet, geklopft, verschnitten und ganz fein gewiegt, ein halb Pfund frischer Speck eine halbe Stunde abge-

kocht und nach Erkalten gleichfalls fein gewiegt, ebensoviel Trüffeln rein gewaschen, abgeschält und in Blättchen geschnitten, sodann zwei schöne große Ganslebern auseinandergeschnitten da, wo die Galle sitzt, und das, was gelb ist, von der Leber sorgfältig mit dem Messer entfernt. Von den schönsten Theilen der Lebern schneidet man nun sechs bis acht Stückchen heraus, welche zusammen so viel wie eine ganze Leber ausmachen sollen, und macht in dieselben derartige Einschnitte, daß man die in Blättchen geschnittenen Trüffeln hineinstecken kann, wozu man die Hälfte der letztern verwendet. Die so gespickte Leber sollte immer einen Tag oder wenigstens über Nacht eingewürzt, nämlich mit weißem Pfeffer und wenigem Salz bestreut werden, dann gibt man einige Lorbeerblätter, etwas Thymian und einige Zwiebelscheiben in eine tiefe irdene Schüssel, die gewürzte Leber darauf, belegt diese mit abgezupfter grüner Petersilie, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und etwas Thymian, begießt sie mit einem kleinen Glas Rum oder Arak, bedeckt sie passend mit butterbestrichenem Papier und einem Deckel, und läßt sie so bis zum andern Tag stehen, sie während dieser Zeit einigemal umkehrend. Die Abfälle der Leber werden mit der zurückgebliebenen Hälfte der Trüffeln, einem Eßlöffel geschnittenen Schalotten und ebensoviel Champignons, wenn welche vorräthig sind, fein gewiegt, dieß mit dem feingewiegten Speck und Kalbfleisch im Mörser noch ganz fein gestoßen, alsdann vier Eigelb dareingerührt, das Ganze vermittelst eines Blechlöffels durch ein weites Sieb getrieben, mit Salz, Pfeffer, einem Kaffeelöffel gestoßenem Thymian und einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer gewürzt, und die Farce gut untereinandergemengt stehen gelassen. Nun wird ein kalter Pastetenteig (Nr. 1321) halbfingerdick ausgewargelt, und daraus ein runder oder länglicher Boden geschnitten, den man über einen dick mit Butter bestrichenen Bogen Papier in ein tiefes, am Rande aufgeschlagenes Kuchenblech legt, und der zwei Finger breiter sein muß, als man die Pastete haben will, was man durch ein leichtes Eindrücken mit der Messerspitze bezeichnen kann. Der innere bezeichnete Raum wird mit dünnen Speckplatten belegt, obige Farce auf diese fingerdick gestrichen, darauf dann eine Lage von der gewürzten Leber gegeben, hierauf wieder Farce, und so abwechselnd fortgefahren, bis Beides zu Ende, das Ganze aber mit Farce bedeckt ist, worauf man es glattstreicht und mit dünnen Speckplatten belegt. Von dem noch vorräthigen Teig nimmt man so viel, daß man eine fingerdicke Rolle daraus machen

kann, und zieht solche dicht an der Farce um die ganze Pastete. Der übrige Theil des Teiges aber wird halbfingerdick ausgewargelt, und davon ein langer Streifen abgeschnitten, dessen Breite der Höhe der eingefüllten Farce gleich, dieser wird, nachdem er genau abgemessen ist, an beiden Enden schief abgeschnitten und zugleich ausgeschärft, damit solcher, soweit er übereinanderkommt, nicht zu dick werde. Der noch hervorstehende Rand des Bodens gleichwie die beiden Enden des Streifens werden mit Eigelb, das mit Mehl gut verklopft ist, angestrichen, der Streifen dicht an der Rolle aufrecht wie eine Wand um den Boden gestellt, und die beiden Enden genau mit einander verbunden, worauf der hervorstehende Boden aufwärts an dem Teig umgebogen und wie eine dicke Schnur eingewunden wird. Sehr zu beachten ist, daß der Teig fest an der Farce anliege, und durchaus keinen Riß oder andere Oeffnung habe; ebenso müssen Farce und Leber fest aufeinader-liegen, so, daß nicht der kleinste Raum dazwischen ist. Die Abfälle vom Teig werden nun zusammengearbeitet, ausgewargelt, und daraus der Deckel fingerbreit größer als die Oeffnung der Pastete geschnitten, dieser auf die Pastete gelegt, ringsum mit Ei angestrichen, und das Hervorstehende mit dem aufrechtstehenden Streifen unter anhaltendem Zusammendrücken genau verbunden und eingewunden. Um die ganze Pastete zieht man dann unten herum einen zweifingerbreiten, butterbestrichenen Streifen von ganz dünnem Pappendeckel oder zusammengelegtem steifen Papier (damit genau den Raum zwischen Blech und Pastete ausfüllend, auf daß diese von unten nicht aus ihrer Form komme), umwindet sie mit Bindfaden, bestreicht den Deckel mit verklopftem Ei, macht in die Mitte eine kleine Oeffnung, und verziert das Ganze nun mit Blättern, aus dem übriggebliebenen und noch dünner ausgewargelten Teig ausgestochen, oder zwickt die Pastete mit einem Pastetenzwicker, (ist ein blechernes Klüppchen, mit welchem man der Pastete ein schöneres Aussehen gibt,) worauf man sie überall genau mit Ei anstreicht, und über Nacht zum Abtrocknen an einen kühlen Ort stellt. Den nächsten Tag wird sie mit mehreren Bogen dick mit Butter bestrichenem Papier ganz eingemacht, mit Bindfaden leicht überwickelt, und nun in einem gut geheizten und wieder etwas abgekühlten Ofen je nach ihrer Größe bis zu drei Stunden langsam gebacken; wenn sie zwei Stunden gebacken hat, sollte dann das Papier abgenommen werden. Ist sie fertig gebacken, so nimmt man sie behutsam heraus, gießt durch die obere Oeffnung einige Eßlöffel

Madera oder Rum, verstopft diese Oeffnung dann mit rohem Teig, und läßt die Pastete bis den zweiten oder dritten Tag ruhig stehen. Bei Gebrauch wird, wenn es nicht schon vorher entfernt ist, das Papier sorgfältig abgenommen, die Pastete, um der Kruste ein schöneres Ansehen zu geben, mit feinem Oel dünn bestrichen, der rohe Teig beseitigt, der Deckel abgelöst, das obensitzende Fett abgenommen und dafür ein Schöpflöffel beinahe erkaltete Sulz (Aspik, Nr. 1248) hineingegeben, die Pastete sodann wieder mit dem Deckel bedeckt, und auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel servirt.

Anmerkung. Da die aus freier Hand dressirten Pasteten sehr schwierig zu machen sind, so bereitet man sie auch in Blech- oder Kupferformen, welche eine Tiefe von wenigstens fünf bis sechs Zoll haben. Diese werden dann mit dem wie oben beschrieben hergerichteten Teig in der Art ausgelegt, daß nirgends eine Oeffnung bleibt, hierauf wie die dressirten Pasteten gefüllt, und mit einem genau passenden Teigdeckel bedeckt, welchen man am Rande mit dem an der Seite hervorstehenden Teig fest zusammendrückt und wie eine Schnur einwindet, so daß kein Dampf herausgehen kann. Nun wird der Deckel mit verklopftem Ei angestrichen, und mit von dem übrigen Teig ausgestochenen Blümchen verziert.

1302. Kalte Wildpretpastete.

Vom Ziemer oder Schlägel des Rehs werden zehn bis zwölf handgroße Stücke in der Dicke einer Wurst über den Faden abgeschnitten, was zwei Pfund ausmachen soll, diese Stücke mit feinem Speck gespickt, und mit Salz und Pfeffer überstreut, in eine tiefe irdene Schüssel dann einige Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben und etwas Thymian gegeben, das gewürzte, gespickte Wildpret daraufgelegt, mit abgezupfter Petersilie, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und etwas Thymian bestreut, mit einem Glas gutem Wein begossen, und mit Papier und einem Deckel genau bedeckt. In dieser Marinade läßt man es einen Tag oder doch wenigstens über Nacht stehen, und kehrt es während dieser Zeit ein- bis zweimal um. Hernach wird anderthalb bis zwei Pfund vom Rehschlägel abgehäutet, geklopft und fein verwiegt, ein Pfund frischer Speck eine halbe Stunde abgekocht und nach Erkalten gleichfalls fein gewiegt, ebenso ein halb Pfund rein gewaschene, abgeschälte Trüffeln in Scheiben geschnitten und die Hälfte davon nebst einem Eßlöffel Schalotten fein gewiegt, und nun Alles, Wildpret, Speck und Trüffeln, im Mörser fein gestoßen, dann vier Eigelb dareingerührt, und das Ganze durch ein weites Sieb getrieben. Diese

Farce würzt man nun mit Salz, Pfeffer, einem halben Kaffeelöffe gestoßenen Lorbeerblättern, ebensoviel Thymian, einer halben Messer-spitze spanischem Pfeffer und zwei Eßlöffel Knoblauchwasser (Wasser worin ein kleines Gliedchen verriebener Knoblauch gekocht wurde), und rührt sie mit einem Schöpflöffel kräftiger weißer Rahmsauce (Nr. 279) ab, zu welcher jedoch, statt süßem, saurer Rahm verwendet wird. Sodann wird die, auf gleiche Weise wie die vorige bereitete, Pastete abwechslungsweise mit Farce und dem gespickten Wildpret gefüllt, die zurückgebliebene Hälfte Trüffeln dazwischengelegt, und im Uebrigen ganz nach vorhergehender Nummer verfahren.

1303. Kalte Rebhühnerpastete.

Vier rein geputzte Rebhühner werden ausgebeint (Nr. 1951), mit Salz und Pfeffer bestreut, und dann ebenso marinirt und über Nacht stehen gelassen wie die Wildpretstückchen in voriger Nummer. Nun bereitet man von zweieinhalb bis drei Pfund Wildpret die nämliche Farce wie oben, nur daß keine Rahmsauce dazukommt, und schneidet die zweite Hälfte der Trüffeln in kleine Würfel, dann nimmt man die Rebhühner aus der Marinade und legt sie auseinander, füllt einige Eßlöffelvoll von besagter Farce nebst etwas von den in Würfel geschnittenen Trüffeln nicht zu voll darein, und biegt zuletzt die Rebhühner zusammen, so daß sie wieder wie ganz aussehen. Von der zurückgebliebenen Farce wird jetzt auf den Boden der Pastete von Nr. 1301 eine Lage aufgestrichen, zwei von den Rebhühnern daraufgegeben und mit Farce bedeckt, hierauf die beiden andern Rebhühner gelegt und gleichfalls mit Farce bedeckt. Nachdem die Pastete glattgestrichen und mit dünnen Speckplatten belegt ist, wird sie nach Nr. 1301 beendigt.

Anmerkung. Bei dieser und der folgenden Pastete kann man das Gerippe des Geflügels fein stoßen. Das Gestoßene wird dann nebst einer verschnittenen Zwiebel in vier Loth gewürfeltem, in einem Kastrol ausgelassenen Speck gelb geröstet, mit drei Schöpflöffel guter Fleischbrühe aufgefüllt, mit zwei Lorbeerblättern und zwei Nelken gewürzt, und so lange auf dem Feuer gelassen, bis es zur Hälfte eingekocht ist. Man gießt es nun zuerst durch's Sieb und hernach durch die obere Oeffnung in die kaum aus dem Ofen gekommene Pastete, und bringt letztere dann nochmals eine Viertelstunde in den Ofen.

1304. Kalte Schnepfenpastete.

Wird ebenso bereitet wie die vorhergehende, nur verwendet man zur Farce, anstatt Rehfleisch, Hasenfleisch, und es wird das

feingewiegte Eingeweide der Schnepfen, den Magen ausgenommen, daruntergerührt.

Anmerkung. Diese und die vorhergehende Pastete können auch aus dem Teig Nr. 1314 oder 1320 wie die folgende bereitet werden.

1305. Kalbfleischpastete.

Drei Pfund vom Kalbsschlägel wird abgehäutet und in handgroße Stücke geschnitten, welche man klopft, überzwerch halbfingerbreit länglich schneidet, dann nebst einem Glas altem Wein, der feingewiegten Schale und dem Saft einer halben Zitrone, vier Lorbeerblättern, einem halben Kaffeelöffel Pfeffer und gehörigem Salz, ebensoviel feingeschnittener Petersilie und etwas geriebener Muskatnuß in eine Schüssel bringt, und so, mit Papier und einem Deckel bedeckt, über Nacht stehen läßt. Von Butter- oder warmem Pastetenteig (Nr. 1314 oder 1320) wird inzwischen ein Theil halbfingerdick ausgewargelt, daraus ein länglicher Boden geschnitten, dieser über einen dick mit Butter bestrichenen Bogen Papier in ein am Rande aufgeschlagenes Kuchenblech gelegt, und mit dünnen Speckplatten bedeckt. Alsdann bestreicht man den leeren Rand des Bodens mit gut verklopftem Ei, legt das Fleisch, von dem inzwischen die Lorbeerblätter herausgenommen wurden, auf den Speck und darüber einen aus dem übrigen Teig gefertigten, halbfingerbreit größeren Deckel, drückt jetzt Beides, nämlich Boden und Deckel, am Rande passend an, und windet diesen Rand derart ein, daß er wie eine Schnur aussieht. Nun wird die ganze Pastete mit Ei angestrichen, und in den Deckel von oben auf zwei Seiten oder auch nur in der Mitte eine kleine Oeffnung gemacht, hernach die Teigabfälle zusammengearbeitet und ausgewargelt, mit beliebigen kleinen Ausstechern Blümchen und Blätter davon ausgestochen, und damit oder auch mit abgerädelten schmalen Streifen, welche Bänder bilden, der Deckel belegt und verziert. Nachdem Alles mit Ei angestrichen ist, wird die Pastete in gutem Ofen anderthalb bis zwei Stunden langsam gebacken, bei Herauskommen sofort die zurückgebliebene Würze des Fleisches durch oben erwähnte Oeffnung hineingegossen, und die Pastete noch eine Viertelstunde in den Ofen gestellt. Am folgenden Tage gießt man dann, bis sie voll ist, mittelst eines kleinen Trichters kaum noch laufende Aspik oder Fleischsulz (Nr. 1248, 1247) durch jene Oeffnung in die Pastete, und gibt dieselbe, wenn die Aspik oder Fleischsulz gänzlich erkaltet ist, zu Tisch.

Farcen oder Füllen.

1306. Hascheefarce.

Von übriggebliebenem Kalbsbraten oder anderm fetten, gekochten, erkalteten Kalbfleisch wird ungefähr ein Pfund fein gewiegt. Unterdeß weicht man zwei abgeschälte Semmeln (Kreuzerbrode) in Wasser ein, drückt solche, wenn sie durchgeweicht sind, fest aus, und dämpft sie mit einem Eßlöffel feingeschnittenen Zwiebeln und ebensoviel Petersilie in vier Loth Butter. Sie werden hernach in eine Schüssel geleert, und hier mit dem Fleisch, dann Salz, Muskatnuß, etwas feingewiegter Zitronenschale und vier Eiern gut abgerührt.

1307. Kalbfleischfarce.

Ein Pfund Kalbfleisch, am besten vom Schlägel, wird gut geklopft, von aller Haut befreit, recht fein gehackt, während dem Hacken mit einem halben Schoppen Wasser bespritzt, und darunter dann eine abgeriebene, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, ein Viertelpfund feingewiegtes Nierenfett, zwei Eier, drei Eßlöffel Milch, Salz, Muskatnuß und etwas feingewiegte Zitronenschale gerührt. — Auf gewöhnlichere Art bereitet man diese Farce, indem man zwei Semmeln mehr und statt des Nierenfettes ebensoviel Butter oder sonstiges gutes Fett nimmt, in welchem man das ausgedrückte Brod dann abdämpft.

1308. Bratwurstfarce.

Ein Pfund ausgebeintes Schweinefleisch, an welchem nicht zu viel Speck ist, und ein Pfund wohl abgehäutetes Kalbfleisch vom Schlägel, das man, am besten wenn es noch warm ist, mit etwas Wasser bespritzt, mit einem Eßlöffel Salz bestreut und gut klopft, wird zusammen, unter öfterem Bespritzen mit kaltem Wasser, auf dem Hackbrett ganz fein gewiegt, dann in eine Schüssel genommen, ein Kaffeelöffel feingeschnittene Zitronenschale, ein halber Kaffeelöffel geriebene Muskatnuß und eine Messerspitze Nelken beigefügt, und mit einem Schoppen Wasser gut abgerührt. Unterdeß weicht man zwei abgeschälte Kreuzerbrode in einen Schöpflöffel Fleischbrühe ein, nimmt solche, wenn sie gut durchweicht sind, auf's Feuer, gibt vier Loth Butter dazu, und kocht dieß unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brei, welchen man zum Erkalten stellt, hernach zu dem abgerührten Fleisch bringt, und das Ganze mit vier Eiern gut abrührt.

Anmerkung. Bei dieser und der vorhergehenden Farce ist es gut, wenn man vor Gebrauch eine Probe in siedendes Wasser einsetzt, und solche einigemal überkocht. Falls die Farce zu fest wäre, müßte dann mit Milch oder Wasser nachgeholfen werden.

1309. Bratwurstfarce auf gewöhnliche Art.

Man weicht ein abgeriebenes Kreuzerbrod in Milch ein, drückt es hernach fest aus, dämpft solches in vier Loth Butter oder Abschöpffett mit etwas Salz und Muskatnuß, und rührt es nun mit dem Brät einer halbpfündigen Bratwurst und zwei Eiern gut ab. — Kann man, gleich der vorhergehenden Farce und der Kalbsmilchleinfarce, zu Klößen in Suppen und in Ragouts, oder zum Füllen von Wirsing oder Weißkraut verwenden.

1310. Hühnerfarce.

Von zwei gebratenen jungen Hühnern wird das Fleisch abgeschnitten, solches, nachdem die stark gebratene Haut davongenommen, gewiegt, und dann im Mörser mit einem Ei und zwei Loth Butter fein gestoßen. Unterdeß weicht man eine abgeschälte Semmel in Milch ein, drückt das Brod nach völligem Durchweichtsein wieder aus, dämpft es auf dem Feuer in sechs Loth Butter ab, und bringt es hernach zu dem gestoßenen Hühnerfleisch in eine Schüssel, wo nun Alles mit drei Eiern, Salz, Muskatnuß und einem halben Kaffeelöffel feingeschnittener Zitronenschale gut durchgerührt wird.

1311. Kalbsmilchleinfarce.

Vier Kalbsmilchlein werden mehrmals in lauem Wasser gewaschen, darin einige Stunden stehen gelassen, damit das Blut sich herausziehe, und nun in kochendem Salzwasser oder in Fleischbrühe abgekocht, bis sie kernig weich sind. Hernach nimmt man sie heraus, legt sie in kaltes Wasser, häutet dieselben ab, schneidet alles Adrige davon, verwiegt sie, und stößt sie zuletzt noch fein im Mörser mit zwei Loth Butter. Dann weicht man für zwei Kreuzer abgeschältes Brod in halb Wasser halb Milch ein, drückt solches nach einigen Minuten fest aus, dämpft es in vier Loth Butter ab, und bringt es jetzt zu den gestoßenen Kalbsmilchlein in eine Schüssel, um hier das Ganze mit drei Eiern, Salz und Muskatnuß gut durchzurühren.

1312. Fischfarce.

Man verschneidet drei Pfund rohes, von Haut und allen Gräten befreites Hecht- oder Karpfenfleisch, und stößt es fein im Mörser mit zwölf Loth Butter. Unterdeß weicht man zwei abge-

schälte Kreuzerbrode in Milch ein, drückt sie nach Erweichen fest aus, stößt sie mit vier Eiern, und rührt sie dann mit dem gestoßenen Fischfleisch, vier Eßlöffel dickem süßen Rahm, zwei Eßlöffel feingewiegter Petersilie, einem halben Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale, Salz und Muskatnuß gut ab.

1313. Krebsfarce.

In die vorhergehende Farce wird, statt frischer Butter, Krebsbutter (Nr. 268) genommen, und man rührt dann zugleich die kleingewiegten Krebsschweifchen darein.

Teige.

1314. Butter- oder Blätterteig.

Fünf Viertelpfund feines, gesiebtes Mehl wird in einer Schüssel mit zwei Eiern, ein wenig Salz, zwei Loth Butter und etwas Milch zu einem nicht zu weichen Teig angemacht, und dieser auf das mehlbestäubte Nudelbrett genommen und glatt und fein gearbeitet, so daß, wenn man mit dem Finger ein Grübchen dareindrückt, der Teig sich von selbst wieder in die Höhe zieht. Er wird nun, wenn es die Zeit erlaubt, in eine Schüssel gelegt, und bedeckt eine halbe bis eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt. Inzwischen knetet man ein Pfund Butter mit etwas Mehl ab, bis solche nicht mehr hart ist, wargelt dann obigen Teig gleichmäßigdick aus, stellt die Butter in die Mitte, und schlägt den hervorstehenden Teig von allen vier Seiten darüber, so daß sie hierin eingeschlossen ist. Dieß wird jetzt mit dem bemehlten Wargelholz zu einem großen, halbfingerdicken Viereck ausgewargelt, wobei man sich sehr in Acht zu nehmen hat, daß die Butter nicht ausbricht, und deßhalb öfters Mehl leicht unterstäuben und mit der flachen Hand verreiben muß, damit keine Klümpchen am Teig hängen bleiben. Man schlägt sodann letztern von allen vier Seiten über sich zusammen, und wargelt ihn wie das erste Mal aus, schlägt ihn wieder so zusammen, wargelt ihn nochmals wie vorhin aus, und wiederholt das ganze Verfahren noch einmal, so daß der Teig vier bis fünf solche Touren erhalten hat. Er kann nun sogleich verwendet, oder in eine irdene, leicht mit Mehl bestäubte Schüssel gelegt, und zugedeckt, damit er keine Kruste bekomme, in den Keller gestellt werden. — Im Sommer ist die Bereitung dieses Teiges

äußerst schwierig. Zu dieser Zeit muß man die Arbeit im Keller verrichten, und den Teig so wenig als möglich mit den Händen anfassen. Nach jedesmaligem Auswargeln wird er auf das bemehlte Wargelholz gerollt, und von diesem auf eine, auf dem steinernen Boden ausgebreitete Serviette gebracht, wo er immer eine halbe Stunde liegen bleibt, bis er wieder etwas fest geworden. Weniger schwierig ist indeß die Bereitung im Sommer, wenn man einige Pfund Eis etwas verklopft und mit einer guten Handvoll Salz vermengt, dann in einem Gefäß in den Keller stellt, und darauf den in ein Tuch eingeschlagenen Teig legt. — Kann, statt mit Milch, auch mit Wasser bereitet werden.

1315. Feiner Butter- oder Blätterteig.

Das Quantum und die Behandlung ist ganz wie bei vorigem, nur wird die Butter nicht mit Mehl ausgeknetet, sondern in Wasser ausgewaschen und mit einem Tuch gut abgetrocknet, und man muß beim Auswargeln des Teiges sehr sparsam mit dem Mehlunterstäuben sein. — Dieser Teig ist im Sommer schwieriger zu bereiten, wie obiger, indessen blättert er sich schöner.

1316. Süßer Butterteig.

Es wird ein halber Schoppen Wein, ebensoviel Wasser, vier Loth Zucker, etwas feingewiegte Zitronenschale, ganz wenig Salz, zwei Eier und vier Loth Butter mit einem Pfund feinem Mehl angerührt, und dieß auf dem Backbrett abgearbeitet, bis der Teig ein feines Aussehen hat, nun zwanzig Loth frische Butter mit einem Viertelpfund Mehl auf dem Backbrett abgeknetet, der Teig halbfingerdick ausgewargelt, die Butter auf dessen Mitte gesetzt, derselbe von allen Seiten darübergeschlagen, und alsdann nach Nr. 1314 drei- bis viermal ausgewargelt. — Wird gewöhnlich zu feinern Obstkuchen verwendet, sowie zu jenen Butterteigblümchen, welche man zu süßen Saucen, Kaltschalen und Compot servirt.

1317. Geriebener Butterteig.

Man reibt ein Pfund feines Mehl und ebensoviel Butter auf dem Backbrett aneinander ab, gibt alsdann ein Viertelpfund feinen Zucker, vier Eigelb, zwei ganze Eier und ein klein wenig Salz dazu, und bespritzt nun den Teig mit einigen Eßlöffeln süßem Rahm oder ebensoviel Wein. Um ihn nicht viel mit den Händen anzurühren, wird er mit einem großen Messer oder einem Hackmesser in kleinere Stückchen geschnitten, diese immer wieder zu-

sammengeschoben, und so fortgefahren, bis Alles gut untereinandergemengt ist. Hernach wargelt man den Teig aus, schlägt ihn von allen vier Seiten über sich zusammen, verfährt nach Nr. 1314 noch zweimal auf diese Weise, und verwendet ihn dann nach Belieben. — Will man diesen Teig minder fein haben, so nimmt man vier Loth Butter weniger, und nur drei ganze Eier.

1318. Mürber Teig zu Obstkuchen.

Ein Pfund feines Mehl wird aufgehäuft auf das Backbrett gesiebt, und in die Mitte eine Grube gemacht, worein drei Viertelpfund Butter gebröckelt wird, und zwei Eigelb, eine Messerspitze Salz, zwei Eßlöffel Zucker und acht Eßlöffel kaltes Wasser kommen. Dieß wird mit einem großen Messer untereinandergehackt und mit den Händen zusammengeschoben, nun einigemal ausgewargelt und wieder zusammengeschlagen, dann mit einer Serviette bedeckt eine Stunde zum Ruhen an einen kühlen Ort gelegt, und hernach verwendet.

1319. Mürber Teig zu Cremekuchen.

Drei Viertelpfund Mehl wird auf ein Backbrett gesiebt, und in der Mitte auseinandergestrichen, dann ein halb Pfund Butter, ein Viertelpfund Zucker und einige Körnchen Salz dazugegeben, nun das Ganze mit einem großen Messer nach voriger Nummer fein zusammengearbeitet, und der Teig ebenso fertig gemacht.

1320. Teig zu warmen Pasteten.

Auf dem Backbrett wird ein Pfund feines gesiebtes Mehl bergartig aufgehäuft, oben eine kleine Grube dareingemacht, in diese ein halb Pfund gebröckelte Butter, drei Eigelb, vier Eßlöffel saurer Rahm, ein halber Kaffeelöffel Salz und vier bis sechs Eßlöffel kaltes Wasser gegeben, und das Ganze sodann nach voriger Nummer zu einem glatten Teig verarbeitet, welchen man gleichfalls eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen läßt.

1321. Teig zu kalten Pasteten.

Drei Pfund gesiebtes Mehl wird auf das Backbrett gehäuft, und oben in die Mitte eine kleine Grube gemacht, nun anderthalb Schoppen Wasser mit einem halb Pfund Butter oder Abschöpffett und etwas Salz aufgekocht, und siedend unter fortwährendem Rühren an das Mehl gegossen, welches man dann anfangs mit einem großen Messer, später mit den Händen tüchtig zu einem

glatten, ganz festen Teig arbeitet, der sogleich verbraucht werden muß.

1322. Gebrühter Teig. Brandteig.

Man setze einen Schoppen Milch mit vier Loth Butter und etwas Salz auf's Feuer und lasse sie siedend werden, gebe dann drei Viertelpfund feingesiebtes Mehl darein, und verrühre das Ganze so lange, bis der Teig glatt ist und von der Pfanne sich ablöst, hernach bringe man letzteren in eine irdene Schüssel, lasse ihn eine Viertelstunde stehen, und rühre zuletzt sechs bis sieben Eier, eines nach dem andern, darein. — Aus diesem Teig werden Kälberfüße, Tauben u. drgl. gebacken. Sollte er zu dick sein, um Dergleichen eintauchen zu können, so muß man mit Eiern nachhelfen.

1323. Backteig von Wein.

Ein halb Pfund feines Mehl wird mit einem schwachen Schoppen weißem Wein und zwei Eßlöffel zerlassener Butter oder heißem Schmalz zu einem dickflüssigen, glatten Teig angerührt, dieser mit einem Kaffeelöffel Zucker und etwas Salz gewürzt, und mit dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß leicht vermischt. — Muß, sobald er fertig ist, verbraucht werden, und so dick sein, daß er sich stark messerrückendick an die zum Ausbacken bestimmten Gegenstände anlegt. — Statt der zerlassenen Butter kann man auch einen guten Eßlöffel feines Oel verwenden, wodurch der Teig beim Backen bedeutend röscher wird.

1324. Backteig von Bier.

1325. Backteig von Milch.

Bereitet man ganz wie vorhergehenden, nur wird dazu kein Zucker, und statt Wein ebensoviel Bier oder Milch genommen.

1326. Backteig von Wasser.

Wird ganz nach Nr. 1323 bereitet, nur wird das Mehl mit einem schwachen Schoppen lauem Wasser angerührt, und statt der Butter ein Eßlöffel feines Oel genommen, der Zucker aber bleibt ganz weg. — Ist ein ganz vorzüglicher Teig zum Ausbacken von Fischen und Fleisch.

1327. Backteig mit Hefe.

Sechs bis acht Kaffeelöffel Mehl wird mit einem Schoppen

Milch zu einem dicklichen Teig angerührt, unter den man drei Eier, Salz, einen Eßlöffel zerlassene Butter, oder einen Eßlöffel Salatöl, und einen Eßlöffel Hefe rührt, ihn dann an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt, und wenn er aufgegangen ist, die zum Ausbacken bestimmten Sachen dareintaucht. — Darf weder zu dick noch zu dünn sein, und muß messerrückendick an den betreffenden Sachen hängen bleiben.

Creme.

1328. Zitronencreme.

Man rührt einen kleinen Kochlöffel Mehl mit zwei bis drei Eßlöffel kaltem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb, acht Loth Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, einige Körnchen Salz und zwei Schoppen Rahm dazu, und läßt dieß unter fortwährendem schnellen Rühren auf dem Feuer zu einer dicklichen Creme werden und bereits an's Kochen kommen. Nachdem solche vom Feuer genommen, mengt man nach einigem Verkühlen das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß sowie nach Belieben den Saft einer halben Zitrone darunter, richtet die Creme an, bestreut sie dick mit Zucker, brennt sie im nämlichen Augenblick mit einem glühenden Eisen auf, und servirt dieselbe. — Soll die Creme kalt gegeben werden, so läßt man solche, nachdem sie aufgebrannt ist, erkalten, verziert dieselbe mit eingemachten Himbeeren, Stachelbeeren oder andern derartigen eingemachten Früchten, und servirt sie mit kleinen Backereien.

1329. Vanillecreme.

In zwei Schoppen Rahm oder guter Milch wird ein fingerlanges, in kleinere zerschnittenes Stückchen Vanille einigemal überkocht, dieß zugedeckt eine halbe Stunde an einem heißen Ort gelassen, damit sich der Geruch der Vanille in die Milch ziehe, und dann durch ein Sieb gegossen. Nun rührt man einen kleinen Kochlöffel feines Mehl mit zwei bis drei Eßlöffel kalter Milch glatt an, rührt solches mit zehn Eigelb, einem Viertelpfund Zucker, einigen Körnchen Salz und der Vanillemilch gut ab, gießt es durch, und läßt die Creme alsdann auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren dicklich werden und bereits an's Kochen kommen (kochen darf sie jedoch nicht), worauf dieselbe vom Feuer genommen, nach

einigem Verkühlen der steife Schnee von sechs Eiweiß daruntergemengt, sie in eine Cremeschüssel angerichtet, dick mit Zucker bestreut, mit einem glühenden Eisen gebrannt, und wie vorstehende warm oder kalt servirt wird. Vor dem Auftragen verziert man sie mit länglich verschnittenen Pistazien oder eingemachten Früchten.

1330. Chocoladecreme.

Ein kleiner Kochlöffel Mehl wird mit drei Eßlöffel Milch glatt angerührt, und daran acht Eigelb, sechs Loth Zucker, einige Körnchen Salz, ein Viertelpfund auf dem Reibeisen geriebene Chocolade und zwei Schoppen Rahm oder gute Milch gerührt. Dieß läßt man auf dem Feuer unter beständigem Rühren nach voriger Nummer verdicken, worauf man es vom Feuer nimmt, den steifen Schnee von sechs Eiweiß daruntermengt, die Creme wie vorige beendet, und gleichfalls warm oder kalt mit Backwerk servirt, nur belegt man sie mit abgezogenen halbirten Mandeln.

1331. Mandelcreme.

Sechs Loth süße und acht Stück bittere Mandeln werden gebrüht, abgeschält und grob verwiegt, dann im Ofen gelblich geröstet und im Mörser etwas gestoßen, worauf man sie in zwei und einem halben Schoppen Rahm acht bis zehn Minuten aufkocht, und durch ein leinenes Tuch preßt. Nun rührt man einen kleinen Kochlöffel Mehl mit drei Eßlöffel kalter Milch glatt an, rührt zehn Eigelb, acht Loth Zucker und die durchgepreßte Mandelmilch gut damit durch, nimmt hernach die Creme aufs Feuer, und beendet sie nach Nr. 1329.

Anmerkung. Alle diese Creme, von Nr. 1328 bis 1331 können warm oder kalt gegeben werden.

1332. Weincreme.

Ein Eßlöffel Mehl wird mit einem Viertelschoppen Wasser in einem Kastrol glatt angerührt, sechs Eigelb, zehn Loth Zucker, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930), der Saft von einer halben Zitrone und zwei Schoppen alter Rheinwein dazugegeben, und dieß auf dem Feuer unter beständigem Rühren einmal aufgekocht, worauf man es sogleich bei Seite stellt. Dann wird der feste Schnee der sechs Eiweiß in die etwas abgekühlte Creme gemengt, diese in eine Cremeschüssel angerichtet, obenüber mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen gebrannt, und nach Erkalten zu Tisch gegeben. — Wird bisweilen vor dem Auftragen mit Hohlhippen (Nr. 1073) besteckt.

1333. Vanillecreme oder Rahmtöpfchen in Dunst.

Man setze zwei Schoppen gute Milch oder Rahm mit einem Stengelchen Vanille und sechs Loth Zucker zum Feuer, lasse dieß einigemale aufkochen, und stelle es dann eine Viertelstunde bei Seite. Nun verklopfe man mittelst einer hölzernen Schneeruthe acht Eigelb tüchtig mit einem Viertelschoppen kalter Milch, gebe in dieß einige Körnchen Salz, rühre die etwas erkaltete Vanillemilch daran, gieße solches durch ein feines Haarsieb, und fülle die Masse in einige kleine Cremebecher, auch in kleine obere Kaffeetassen, oder in eine Cremeschüssel ein. So setze man sie in ein flaches Kastrol, welches so viel heißes Wasser enthält, daß die Geschirre bis zur Hälfte darinstehen, bedecke das Kastrol mit seinem Deckel, gebe auf diesen heiße Asche, und lasse das Ganze auf schwachem Feuer langsam dämpfen, wobei hauptsächlich zu beachten ist, daß das Wasser nicht zum Kochen kommt und die Creme nur langsam dünstet; denn bei einem einzigen Aufwallen würde sie rauh werden und Blasen werfen. Nach einer halben Stunde sticht man mit einem Messer in die Creme: es soll dasselbe nicht milchig herauskommen, doch auch nicht ganz rein, weil sonst die Creme schon zu fest wäre; solche soll eben nur gestockt sein. Ist Letzteres der Fall, so nehme man sie heraus und lasse sie erkalten, im andern Fall bedecke man sie wieder, und lasse sie noch vollends fertig werden. Vor dem Auftragen putze man die Geschirre rein ab, bestreue nach Belieben die Creme mit feinem Zucker, und halte ein glühendes Eisen darüber, damit letzterer schmilzt und auf diese Weise die Creme glasirt wird. — Kann auch im Bratrohr fertig gemacht werden. Man stelle sie dann in dem obenerwähnten Kastrol mit heißem Wasser in den Ofen, und bedecke das Kastrol genau mit seinem Deckel, damit die Creme keine Kruste bekomme.

1334. Zitronencreme in Dunst.

1335. Orangecreme in Dunst.

1336. Theecreme in Dunst.

1337. Chocoladecreme in Dunst.

Bereitet und beendet man ganz wie vorhergehende, nur daß, statt Vanille, zur ersten eine Zitrone, an der sechs Loth Zucker abgerieben wurde, zur zweiten so viel Orangenblüte, als man zwischen zwei Finger nehmen kann, oder in deren Ermangelung etwas Orangenzucker (Nr. 1931), zur dritten ein Eßlöffel guter Perlthee, zur

vierten acht Loth geriebene Chocolade und blos vier Loth Zucker verwendet wird.

1338. Gestürzte Reiscreme.

Acht Loth Karolinenreis wird mit kochendem Wasser angebrüht, und eine Viertelstunde stehen gelassen. Dann wird er abgegossen, mit einer Maß guter Milch weich und nicht zu trocken gekocht, und, nachdem acht Loth Zucker und einige Körnchen Salz darangerührt, in eine Schüssel geleert und zum Erkalten gestellt, doch währenddem einigemal umgerührt. Unterdeß bereitet man folgende Weincreme: Sechs Eigelb, zwei ganze Eier, zwölf Loth an einer Zitrone abgeriebener Zucker, der Saft einer halben Zitrone, zwei Loth aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028) oder drei Loth aufgelöste, einen Schoppen betragende Gélatine (Nr. 2029), anderthalb Schoppen alter Rheinwein und nach Bedarf gestoßener Zucker wird auf dem Feuer zu einer dicken Sauce abgeschlagen. Sobald solche aufsteigen will, stellt nan sie kalt, bis sie anfängt zu sulzen, wo sie dann unter den Reis gemengt, die Creme in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt und kaltgestellt wird. Ist sie bestanden, so stürzt man sie über eine Schüssel um.

1339. Gestürzte Reiscreme auf andere Art.

Ein Viertelpfund Reis wird mit kochendem Wasser angebrüht, dann abgegossen, mit einer Maß kochender Milch und einem Stengelchen Vanille auf's Feuer gesetzt, und langsam weichgekocht, worauf man ihn vom Feuer nimmt, sogleich zwei Eigelb nebst einem Viertelpfund feinem Zucker dareinrührt, und bei Seite stellt. Hernach wird zwei Loth aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028), was einen halben Schoppen ausmachen soll, oder zwei und ein halb Loth zu einem Schoppen aufgelöste Gélatine (Nr. 2029) daruntergemengt, und die Creme an einen kalten Ort gestellt und von Zeit zu Zeit gerührt, bis sie beinahe erkaltet ist, und anfängt zu sulzen (was man daran sieht, wenn sie an der Seite der Schüssel sich anlegt), wo dann zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1359), der aus einer halben Maß Rahm bereitet wurde, daruntergemengt, die Creme in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Form oder dergleichen Becher eingefüllt, und zum Erkalten gestellt wird. Zeigt sie sich beim Anfühlen ganz fest, was wohl erst nach vier bis sechs Stunden der Fall sein wird, so löst man sie mit den Fingern leicht am Rande, und stürzt sie über eine Schüssel.

Anmerkung. Die mit Oel bestrichenen Formen tauche man vor dem

Umstürzen nur dann in warmes Wasser, wenn sich die Creme durchaus nicht aus denselben lösen lassen.

1340. Niederländer Reiscreme.

Sechs Loth Karolinenreis wird mit einem Stengelchen Vanille in drei Schoppen Rahm weichgekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben, und fein gerührt. Hieran gibt man nun vier Loth fein abgerührte Butter, acht Loth Zucker, ein halb Loth aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028) oder ein Loth aufgelöste Gélatine (Nr. 2029) und eine Tasse Rahm, rührt dieß zusammen so lange, bis es recht schaumig ist, füllt es hernach in eine gut mit Mandelöl bestrichene Form, und stellt es kalt bis es bestanden. Wenn die Creme dann auf eine Platte umgestürzt, verziert man sie mit eingemachten Hagebutten oder eingemachten Johannisbeeren. — Statt Vanille kann hiebei auch Zitronenzucker (Nr. 1930) und ein Eßlöffel Arak verwendet werden.

1341. Gestürzte Vanillecreme.

Ein Stengelchen Vanille wird in anderthalb Schoppen guter Milch oder Rahm einigemal aufgekocht, dieß eine halbe Stunde bei Seite gestellt, und sodann durch ein Sieb gegossen. Nun rührt man drei Loth aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028), oder einen Schoppen geklärten Kälberstand (Nr. 2030), oder vier Loth zu einem schwachen Schoppen aufgelöste Gélatine (Nr. 2029), fünf Eigelb und acht Loth feinen Zucker mit der erkalteten Milch an, schüttet solches durch's Sieb in ein Kastrol, und läßt es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen so lange auf dem Feuer, bis es kochend heiß ist (aber nicht kocht), und glänzend dicklich aussieht. Die Creme wird hernach in eine irdene oder Porzellanschüssel geleert, und einigemal darin umgerührt, bis sie beinahe kalt ist und anfängt zu sulzen, worauf zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1359) daruntergemengt und sie in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Form oder in Becher eingefüllt wird. Ist sie ganz erkaltet und fest geworden, so wird sie am Rande leicht gelöst, und über eine Schüssel gestürzt. — Darf, wenn der Schlagrahm darunterkommt, weder zu kalt noch zu warm sein; im erstern Fall nimmt sie sonst den Schnee nicht mehr an, im letztern aber bleibt dieser in der Höhe, und die Creme setzt sich an den Boden.

Anmerkung. Diese und die folgenden Creme können mit gutem Erfolg auch ohne Eigelb bereitet werden. — Bei den unter Nr. 1341—1343 und 1345 beschriebenen feinen Cremen sollte man immer nur Hausenblase verwenden.

1342. Gestürzte Mandelcreme.

Vier Loth süße und acht Stück bittere, mit einigen Eßlöffeln Milch fein gestoßene Mandeln werden in zwei Schoppen Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht, das Ganze nun durch ein Sieb gegossen und zum Erkalten gestellt, und die Creme sodann mit demselben Quantum Stand und denselben Zuthaten, wie in voriger Nummer angegeben, bereitet und beendet.

1343. Gestürzte Kaffeecreme.

Wird wie vorhergehende verfertigt, nur nimmt man, statt Mandeln, vier Loth hellgebrannten, vom Brennen noch ganz heißen Kaffee. An diesen wird sogleich der kochende Rahm oder die Milch gegossen, solche damit wie in voriger Nummer einigemal aufgekocht, das Ganze dann ebenso durchgeschüttet, und die Creme mit den Zuthaten von Nr. 1341 beendet.

1344. Gestürzte Liqueurcreme.

Zwei Schoppen gute Milch oder Rahm wird mit fünf Eigelb, acht Loth feinem Zucker, zwei ein halb Loth aufgelöster Hausenblase (Nr. 2028), oder einem Schoppen geklärtem Kälberstand (Nr. 2030), oder vier Loth zu einem schwachen Schoppen aufgelöster geklärter, oder, wenn sie ganz rein ist, ungeklärter Gélatine (Nr. 2029) gut verrührt, dieß durch's Sieb in ein Kastrol gegossen, sodann auf's Feuer gesetzt, und die Creme ganz nach Nr. 1341 beendet, nur rührt man gleichzeitig mit dem Schlagrahm in die bereits ganz erkaltete Creme vier bis sechs Eßlöffel Liqueur von beliebigem Geschmack.

1345. Gestürzte Chocoladecreme.

In zwei Schoppen Rahm oder guter Milch wird acht Loth Chocolade nebst einem Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, das Ganze eine Viertelstunde bei Seite gestellt, und hernach der Rahm oder die Milch abgegossen. Die zurückgebliebene erweichte Chocolade wird nun gut verrührt, fünf Eigelb, zwei und ein halb Loth aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028), oder drei Loth aufgelöste, nicht geklärte Gélatine (Nr. 2029), acht Loth feiner Zucker und zuletzt wieder die abgegossene Milch oder Rahm darangerührt, und das Ganze dann durch's Sieb gegossen. So wird die Creme nochmals auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter beständigem Schlagen mit einer Schneeruthe kochend heiß werden, doch nicht kochen läßt. Die übrige Behandlung siehe bei Nr. 1341.

1346. Gestürzte Erdbeercreme.

Fünf Eigelb, drei Loth aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028), oder vier Loth aufgelöste Gélatine (Nr. 2029), zwölf Loth Zucker und zwei Schoppen Rahm wird zusammen gut verrührt, und dieß dann durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt. Im Uebrigen ist die Bereitung ganz wie bei Nr. 1341, nur wird, wenn die Creme anfängt zu sulzen, ein halb Pfund durchgetriebene Erdbeeren und dann erst der Schlagrahm daruntergemengt. — Kann man auch ohne Eigelb bereiten, wo man dann aber ein Loth mehr Stand nehmen muß. Die Creme sieht auf diese Weise jedenfalls hübscher aus.

1347. Gestürzte Himbeercreme.

Wird ganz wie vorige bereitet und beendet, nur kommen, statt Erdbeeren, ebensoviel Himbeeren dazu.

Anmerkung. Diese sowie die vorige Creme färbt man öfters rosa, und zwar in der Art, daß man einige Tropfen aufgelöste Cochenille (Nr. 2031, 2032) oder Erbselsaft (Alkermes), der, sowie die Cochenille, bei jedem Conditor zu bekommen ist, zugleich mit dem Schlagrahm daruntermischt. Es werden auch immer diese Creme mit den schönsten Erd- oder Himbeeren verziert.

1348. Gestürzte Aprikosencreme.

Bereitet man ganz nach Nr. 1346, nur kommt darein, statt zwölf blos sechs Loth Zucker, und statt der Erdbeeren ein Viertelpfund in Zucker eingemachte Aprikosenmarmelade. Im Fall man aber zu dieser Creme frische Aprikosen nimmt, werden zehn bis zwölf Stück zur Marmelade verkocht, dann durchgetrieben, und mit zwölf Loth Zucker versüßt.

1349. Gesulzte Vanillecreme.

In drei Schoppen Rahm oder guter Milch wird ein Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und die Milch dann zum Erkalten gestellt. Nun werden sechs Eigelb, acht Loth Zucker und zweieinhalb Loth aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028) oder drei Loth ungeklärte aufgelöste Gélatine (Nr. 2029) mit einander gut verrührt, die halb erkaltete Milch darangerührt, und das Ganze durch ein Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt. Hier läßt man es unter beständigem Schlagen mit dem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, doch nicht zum Kochen kommen, leert es dann in eine irdene oder Pozellanschüssel, und rührt öfters darin, bis

es beinahe erkaltet ist und zu sulzen anfängt. Nun füllt man die Creme in eine unbestrichene Cremeform oder in Becher ein, und stellt sie zum Erkalten; nach fünf bis sechs Stunden sollte sie fest gesulzt sein, worauf Form oder Becher einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, hernach rein abgewischt und auf die zum Anrichten bestimmte flache Schüssel gestürzt werden. — Man kann die Form vor dem Einfüllen auch mit Mandelöl ausstreichen, wo sie dann beim Anrichten nicht in heißes Wasser getaucht wird.

1350. Gesulzte Chocoladecreme.

Acht Loth geriebene Chocolade und ein halbfingerlanges Stengelchen Vanille wird in drei Schoppen Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht, und dieß zugedeckt eine Viertelstunde zum Erkalten gestellt. Die fernere Bereitung der Creme ist ganz wie bei voriger Nummer, nur kommt ein Eigelb und zwei Loth Zucker weniger darein.

1351. Gesulzte Erdbeercreme.

Sechs Eigelb, ein halb Pfund feiner Zucker und zwei ein halb Loth aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028) oder drei Loth aufgelöste Gélatine (Nr. 2029) wird mit zwei Schoppen Rahm oder Milch tüchtig verrührt, und dieß dann durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt. Nun leert man die Creme in eine irdene oder Porzellanschüssel, und rührt öfters darin, bis sie beinahe kalt ist und zu sulzen anfängt, worauf ein halb Pfund durchgetriebene Erdbeeren daruntergemengt, und dieselbe in eine unbestrichene Cremeform oder in Becher eingefüllt und zum Erkalten gestellt wird. Die übrige Behandlung siehe bei Nr. 1349.

1352. Gesulzte russische Creme.

Zehn Eigelb, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930), zwölf Loth feingestoßener weißer Zucker, der Saft einer Zitrone und zwei ein halb Loth aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028) oder drei Loth aufgelöste geklärte Gélatine (Nr. 2029) wird in einem Kastrol mit drei Schoppen Rheinwein gut verrührt, und dann auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß oder vielmehr glänzend dicklich werden läßt. Nun nimmt man die Creme vom Feuer, und stellt sie an einen kalten Ort, wo öfters darin gerührt wird, bis sie anfängt zu sulzen, alsdann füllt man sie, nachdem der steife Schnee von sechs Eiweiß und ein großer Eßlöffel Rum oder Arak daruntergemengt wurde, in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene

Sulzenform, läßt sie über Nacht an einem kühlen Ort fest werden, und stürzt sie hernach auf die bestimmte Platte. — Nimmt sich sehr gut aus, wenn die Form vor dem Einfüllen mit abgezogenen feingeschnittenen Pistazien ausgestreut wird; man kann auch dergleichen beim Anrichten darüberstreuen.

1353. Gesulzte polnische Creme.

Drei Loth zu einem halben Schoppen aufgelöste Hausenblase, (Nr. 2028) oder vier Loth geklärte, einen Schoppen betragende Gélatine (Nr. 2029) wird mit zwanzig Loth gestoßenem Zucker, zwei Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930) und dem Saft von vier Zitronen auf's Feuer gesetzt, und, es inzwischen mit einem reinen Kochlöffel einigemal umrührend, so lange daraufgelassen, bis der Zucker damit verkocht ist, worauf solches zum Erkalten gestellt wird. Wenn es beinahe erkaltet ist, so, daß der Zucker kaum noch läuft, wird es unter beständigem langsamen Rühren an den steifen Schnee von acht Eiweiß gegossen, nun drei Eßlöffel Arak oder Rum dareingegeben, das Ganze sorgfältig, unter fortwährendem langsamen Rühren mit dem Schneebesen, so lange untereinandergemengt, bis es anfängt dicklich zu werden und sulzt, hernach in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene, nach Belieben mit Pistazien ausgestreute Sulzenform eingefüllt, und über Nacht oder wenigstens vier bis fünf Stunden an einen kalten Ort gestellt. Ist die Creme fest geworden, so wird sie am Rand der Form leicht gelöst, und über die bestimmte Platte gestürzt. — Zeichnet sich sowohl durch Schönheit als durch angenehmen Geschmack aus, und wird bisweilen auch mit eingemachten Früchten oder frischen Blumen verziert. — Kann man auch sehr schön rosa färben, wenn man sofort mit dem Arak nach Belieben Cochenille (Nr. 2031) darundergibt.

1354. Geschlagene Vanillecreme.

Ein Stengelchen Vanille wird in einer halben Maß Rahm oder guter Milch einigemal aufgekocht, und dieß zugedeckt eine Viertelstunde zum Erkalten gestellt. Nun rührt man einen Eßlöffel Reismehl mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt an, fügt neun Eigelb, ein Viertelpfund Zucker und hernach die Vanillemilch bei, rührt dieß zusammen gut durch, gießt es durch's Sieb, und setzt es dann auf's Feuer, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen ganz heiß werden, aber nicht kochen läßt. Hat die Creme die Dicke eines leichten Kindsmuses, so wird sie in eine irdene oder Porzellanschüssel geleert, mehrmals

umgerührt, bis sie gänzlich erkaltet ist, sodann zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1359) daruntergemengt, und die Creme nun in Becher oder in eine tiefe Schüssel eingefüllt, in welch' letzterm Fall man sie mit einer Goldhaube (Nr. 1928) verziert zu Tisch gibt. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Bei dieser und den folgenden geschlagenen Cremen kann, wenn kein Reis- oder Stärkmehl zu haben, ebensogut auch anderes feines Mehl genommen werden, und zwar dann nur ein kleiner Eßlöffelvoll.

1355. Geschlagene Zitronencreme.

1356. Geschlagene Orangencreme.

Werden ganz nach Nr. 1354 zubereitet und beendet, nur daß die Vanille wegbleibt, und dafür entweder die Schale einer halben Zitrone, oder die einer Orange mit der Milch einigemal aufgekocht wird.

1357. Geschlagene Liqueurcreme.

Bereitet und beendet man gleichfalls nach Nr. 1354, nur bleibt die Vanille weg, und es braucht daher die Milch zuvor nicht abgekocht zu werden. Mit dem Schlagrahm mengt man zuletzt einige Eßlöffel Anisliqueur oder Maraskino darunter.

1358. Geschlagene Erdbeercreme.

Ein Eßlöffel Reis- oder Stärkmehl wird mit drei Eßlöffel kaltem Rahm glatt angerührt, dann neun Eigelb, zwölf Loth feiner Zucker und eine halbe Maß Rahm dareingerührt, und dieß nun durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden läßt, hernach in eine Schüssel leert, und während dem Erkalten mehreremal umrührt. Wenn die Creme ganz erkaltet ist, werden zwei Teller Schlagrahm (Nr. 1359) und ein halb Pfund durchgetriebene Erdbeeren daruntergemengt, und dieselbe sodann in eine Cremeschüssel oder in Becher eingefüllt.

Anmerkung. Die geschlagenen Creme können mit einem oder anderthalb Loth aufgelöster, bereits erkalteter Hausenblase (Nr. 2028) oder zwei Loth aufgelöster, zu einem halben Schoppen eingekochter, ungeklärter Gélatine (Nr. 2029) verdickt werden, die man vor dem Vermischen mit dem Schlagrahm, während sie noch nicht ganz erkaltet sind, daruntermischt; sie bekommen dadurch mehr Festigkeit.

1359. Schlagrahm. Rahmschnee.

Von guter Milch wird, nachdem sie vierundzwanzig Stunden gestanden ist, der süße dicke Rahm (Doppelrahm) mittelst eines blechernen Löffels abgenommen, und eine halbe Maß solcher Rahm

dann in einer großen irdenen Schüssel oder in einem weiten Topf einige Stunden an einen kalten Ort gestellt. Hernach wird der Rahm mit einer hölzernen Schneeruthe so lange geschlagen, bis sich oben ein zarter dicker Schaum bildet, welcher, nachdem man ihn einige Minuten ruhig stehen gelassen, mit einem Blechlöffel abgenommen und zum Ablaufen auf ein großes Sieb gelegt wird, worunter eine Schüssel steht. Den zurückgebliebenen flüssigen und den in die Schüssel durchgelaufenen Rahm schlägt man nun wieder zu Schnee, läßt solchen etwas stehen, nimmt ihn dann ab, legt ihn auf's Sieb, und wiederholt dieß Verfahren so oft, bis aller Rahm zu Schnee geschlagen ist. — Besonders guter Rahm läßt sich gleich das erstemal festschlagen, und man hat nicht nöthig, ihn öfters abzunehmen.

1360. Schlagrahm mit Vanillezucker.

1361. Schlagrahm mit Zitronenzucker.

1362. Schlagrahm mit Orangenzucker.

In den nach Nr. 1359 bereiteten Schlagrahm werden vier Eßlöffel feingestoßener gewöhnlicher und zwei Eßlöffel Vanille-, Zitronen oder Orangen-Zucker (Nr. 1929—1931) gemischt.

1363. Schlagrahm mit Maraskino.

1364. Schlagrahm mit Erdbeeren.

1365. Schlagrahm mit Aprikosenmarmelade.

Unter den in Nr. 1359 beschriebenen Schlagrahm mische man bei Nr. 1363 und 1364 nach und nach einige Eßlöffel Maraskino oder ein Viertelpfund durchgetriebene Erdbeeren, und bei beiden Arten vier bis sechs Eßlöffel feingestoßenen Zucker, bei Nr. 1365 ein Viertelpfund Aprikosenmarmelade. Werden frische Aprikosen zu letzterm verwendet, so kocht man sie zur Marmelade, streicht diese durch ein feines Sieb, und versüßt sie in gehöriger Weise mit Zucker.

Anmerkung. Diese Arten Schlagrahm (Nr. 1360—1365) füllt man in eine Cremeschüssel oder in Becher bergartig ein, und besteckt sie im erstern Fall mit feinem kleinen Backwerk, z. B. Hohlhippen, Macaronen u. s. w., im letztern Fall bestreut man sie nach Belieben mit feingeschnittenen Pistazien oder in deren Ermangelung mit feingeschnittenem Zitronat, und servirt sie mit kleinem Backwerk. Sie werden auch zum Füllen von Torten oder Backwerk benützt. — Jene, wobei man Obst verwendet, wie Nr. 1364 und 1365, werden durch dasselbe etwas verdünnt, daher ist es nöthig, daß ein Loth aufgelöste, kaum noch laufende Hausenblase (Nr. 2028), oder zwei Loth aufgelöste, zu einem halben Schoppen eingekochte, ungeklärte Gélatine (Nr. 2029) daruntergemengt wird.

1366. Schlagrahm-Chalotte.

Eine runde, glatte Form wird mit feinem Mandelöl ausgestrichen, und dann deren Boden und Rand mit langem Finger-Bisquit (Nr. 1672) oder mit dem Kuchen, der bei der Bisquit-Roulade (Nr. 1607) beschrieben und in beliebige Stückchen verschnitten ist, so dicht ausgelegt, daß nirgends ein leerer Zwischenraum bleibt. Den leeren innern Raum füllt man nun mit dem Schlagrahm Nr. 1360 aus, bedeckt diesen ebenfalls dicht mit Bisquit, und stellt das Ganze eine Stunde, ja nicht länger, an einen kalten Ort, nach welcher Zeit die bestimmte Platte über die Form gelegt, die Chalotte behutsam darauf umgestürzt, und sogleich zu Tisch gegeben wird.

1367. Gesulzte Schlagrahm-Chalotte.

Bereitet man wie die vorhergehende, nur daß man, vor dem Einfüllen der ausgelegten Form mit dem Schlagrahm, unter letztern zwei Loth zu acht Eßlöffeln aufgelöste, beinahe erkaltete, aber doch noch laufende Hausenblase (Nr. 2028) mengt.

1368. Maskirte Schneeeier von Milch.

Acht Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, und hierunter zwei Eßlöffel Vanille- oder Zitronenzucker (Nr. 1929, 1930) nebst vier Eßlöffel feinem gewöhnlichen Zucker gemengt. Nun wird von zwei Maß Milch der Rahm abgenommen, so, daß es eine halbe Maß gibt, die zurückgebliebene Milch mit einem Stückchen Zucker auf's Feuer gesetzt, und bei beginnendem Kochen der steife Eierschnee, in vier eiähnliche Theile geformt, dareinlegt, welche man, genau bedeckt, ungefähr eine halbe Viertelstunde ziehen (ja nicht kochen) läßt, dann behutsam umwendet, und, nachdem sie noch eine halbe Viertelstunde am Feuer gestanden, mit einem Schaumlöffel heraushebt, und zum Ablaufen auf ein Sieb legt. Alsdann rührt man einen Eßlöffel Reismehl oder in dessen Ermangelung gewöhnliches Mehl mit zwei Eßlöffel kaltem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb, ein Stengelchen Vanille oder die Schale einer halben Zitrone, sechs Eßlöffel feinen Zucker und einige Körnchen Salz darein, verschlägt dieß gut mit obiger halben Maß Rahm, und setzt es auf's Feuer, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen oder, wenn dieser nicht vorräthig, unter Rühren mit einem Kochlöffel so lange läßt, bis das Ganze kochend heiß geworden, doch nicht zum Kochen gekommen ist, und ein dickliches Aussehen hat. Jetzt wird die Creme

in eine Schüssel geleert, hier während dem Erkalten einigemal, damit sie keine Haut bekomme, umgerührt, die erkalteten Schneeeier sodann in die bestimmte tiefe Schüssel übereinander angerichtet, und mit der gleichfalls erkalteten Creme mittelst eines Löffels überall sorgfältig bedeckt. — Diese Schüssel nimmt sich besonders gut aus, wenn sie mit abgezogenen, feingeschnittenen Pistazien oder mit grünen, in Zucker eingemachten, zu Laubwerk geschnittenen Bohnen bestreut, und am Rand mit kleinem Bisquit oder mit Macaronen besetzt ist.

1369. Maskirte Schneeeier von Wein.

Bereitet man wie vorige, nur daß zur Creme, statt Rahm, anderthalb Schoppen Rheinwein und ein Viertelschoppen Wasser genommen wird. Beim Anrichten kann man unter die erkaltete Creme einen Eßlöffel Rum, Arak oder Malaga mengen.

1370. Aufgezogene Schneeeier.

Von acht Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen, und zwei Eßlöffel feiner Zucker daruntergemengt, dann in ein etwas weites, flaches Geschirr eine halbe Maß gute Milch, drei Eßlöffel Zucker und eine Zitronenschale gegeben, und dieß zusammen auf dem Feuer einigemal aufgekocht. Nun werden von dem Eierschnee eiähnliche Klöße in die Milch eingesetzt, einigemal damit aufgekocht, stark mit Zucker überstreut, und sammt der Milch eine halbe Stunde in den Ofen gestellt, auf daß sie Farbe bekommen. Unterdeß bereitet man von den acht Eigelb eine Zitronensauce (Nr. 324), richtet diese in die Cremeschüssel an, gibt darein mit dem Backschäufelchen die aus dem Ofen genommenen Schneeeier, so daß die gelb gewordene Seite nach oben kommt, und stellt sodann das Ganze kalt.

1371. Schneeberg mit Orangengeruch.

Von sechs Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen, und zuletzt ein Eßlöffel Zucker daruntergerührt. Nun macht man in einer Pfanne eine Maß Milch mit einem Stückchen Zucker kochend, und wirft darein einige Orangenschalen, die man, wenn sie zwei Minuten damit gekocht haben, wieder herausnimmt. Der Eierschnee wird jetzt zu vier Kugeln geformt, diese in der Milch einigemal überkocht, doch immer eine nach der andern, und dann in eine tiefe Cremeschüssel gelegt. Nun rührt man einen Eßlöffel Mehl mit einem halben Schoppen kalter Milch glatt an, gibt die sechs

Eigelb dazu, und schwingt dieß mittelst des Schneebesens mit der gekochten Orangenmilch und einigen Körnchen Salz auf dem Feuer schnell zu einer dicklichen Sauce. Diese richtet man hernach über die aufgehäuften Schneekugeln an, und besteckt das Ganze nach Belieben dann mit eingemachten Bohnen oder Pistazien.

1372. Schneemilch von Vanille.

In einer Maß Rahm (oder guter Milch) wird ein Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und dieß eine Viertelstunde zum Erkalten gestellt. Alsdann wird ein Eßlöffel Mehl mit drei Eßlöffel kaltem Rahm glatt angerührt, acht Eigelb, acht Eßlöffel feiner Zucker und einige Körnchen Salz dareingegeben, solches mit obigem halb erkalteten Rahm abgerührt, und letzterer jetzt durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man ihn unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht zum Kochen kommen läßt, hernach vom Feuer nimmt, und bei Seite stellt. Nun werden vier zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter den etwas erkalteten Rahm gerührt, dieser in eine Schüssel angerichtet, zum völligen Erkalten gestellt, und sodann mit Bisquit oder anderem feinen Backwerk zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Diese sowie alle Arten Schneemilch servirt man gewöhnlich bei großer Hitze und an Nachmittagen.

1373. Schneemilch von Zitronen.

1374. Schneemilch von Flieder (Holder).

Bereitet man ganz nach Nr. 1372, nur kocht man zu ersterer die fein abgeschälte Schale einer halben Zitrone einigemal im Rahm auf, zu letzterer ebenso eine kleine Blume Holderblüte.

Anmerkung. Auf vorstehend bemerkte Weise kann noch Schneemilch von verschiedenem andern Geschmack bereitet werden.

1375. Poupeton mit Vanille.

Vier Loth Stärkmehl, acht Loth Zucker, ein Stengelchen Vanille und einige Körnchen Salz wird in einer Pfanne mit drei Schoppen Rahm oder guter Milch glatt angerührt, unter fortwährendem Rühren zu einem leichten Mus gekocht, und bei Seite gestellt. Ist es etwas erkaltet, so wird der feste Schnee von acht Eiweiß daruntergemengt, die Vanille herausgenommen, und die Masse in eine leicht mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt, welche man auf dem mit einem Tuch überlegten Tische fest auf-

stößt, damit sich die Masse in alle Ecken der Form gut eindrücke. Nachdem letztere an einen kalten Ort gebracht, wird von den acht Eigelb eine Wein- oder Milchsauce, jedoch immer mit Vanille, bereitet, und ebenso kaltgestellt. Ist die Poupeton in der Form durchaus kalt und fest bestanden, so wird sie oben ein wenig von der Form gelöst, über eine Cremeschüssel umgestürzt, und die erkaltete Sauce darübergegossen. — Wenn Pistazien zur Hand sind, streut man solche, abgezogen und stiftartig geschnitten, darüber, andernfalls eine beliebige sonstige grüne, in Zucker eingemachte Frucht.

1376. Poupeton mit Bisquit.

Von der Bisquitmasse Nr. 1558 werden Böden gebacken wie bei der Wiener Torte Nr. 1574, wovon aber einer immer etwas kleiner als der andere sein muß, oder es wird die Masse auf ein mit einem Rand versehenes Blech geschüttet, dann gleichgestrichen und gelb gebacken, und aus diesem Kuchen vier bis sechs Böden geschnitten, jedoch immer einer kleiner als der andere, weil das Ganze in eine runde, tiefe Porzellanschüssel eingesetzt wird. Auf den Boden dieser mit Mandelöl ausgestrichenen Schüssel gibt man einige Eßlöffelvoll von der am Schlusse beschriebenen Weincreme, und läßt diese so lange stehen, bis sie anfängt zu sulzen. Sodann wird der kleinste der geschnittenen Böden daraufgelegt und mit Weincreme überstrichen, darauf ein zweiter etwas größerer Boden, den man gleichfalls mit Creme überstreicht, und so wird fortgefahren, bis der letzte und größte der Böden, der jedoch nicht überstrichen wird, darauﬂiegt, die ganze Creme aufgebraucht und die Schüssel vollständig gefüllt ist. Man stellt jetzt die Poupeton über Nacht kalt, stürzt sie den andern Tag in eine etwas tiefe Platte um, und übergießt sie mit erkalteter Chaudeausauce (Nr. 334). Weincreme: Sechs Eigelb, zwei ganze Eier, zwölf Loth Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wurde, der Saft einer halben Zitrone, drei Schoppen alter Rheinwein und zwei Loth aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028), oder drei Loth aufgelöste Gélatine (Nr. 2029), oder ein Schoppen geklärter Kälberstand (Nr. 2030), wird mit einer Schneeruthe auf dem Feuer zu einer dicken Sauce geschwungen, und diese dann kaltgestellt, bis sie anfängt zu sulzen, während welcher Zeit man sie einigemal umrührt. — Damit die Bisquitböden die richtige Größe bekommen, bediene man sich beim Ausschneiden Formen von dünnem Pappendeckel.

1377. Flamerie von Weichseln oder Kirschen.

Ein Pfund Weichseln oder Kirschen werden abgezupft, aus-

gesteint und mit zwölf Loth Zucker und einem Stengelchen Zimmt eine halbe Stunde langsam gekocht, worauf man sie mit einem Schaumlöffel in die dazu bestimmte Porzellanschale hebt, und darüber den Saft schüttet, nachdem derselbe noch dicker eingekocht wurde. Nun werden acht Loth Mandeln abgeschält und fein länglich geschnitten, vier schöne, frische Eiweiß zu Schnee geschlagen, in diese zwölf Loth feingesiebter Zucker, die Mandeln und ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale gemengt, und solches dann über die Weichseln oder Kirschen glattgestrichen. Hernach stellt man die Schale (gewöhnlich in einem Geschirr, worin etwas Salz ist, damit sie nicht zerspringe) in einen nicht zu warmen Ofen, und bäckt hier die Flamerie von oben zu einer gelben Kruste. — Genießt man gewöhnlich erst den andern Tag, wo dann die Frucht unter der Kruste etwas gesulzt sein wird. — Die Weichseln oder Kirschen kann man auch ungekocht verwenden, und zwar in der Art, wie die Johannisbeeren in folgender Nummer.

1378. Flamerie von Johannisbeeren.

Ein Pfund abgezupfte Johannisbeeren werden mit einem halb Pfund Zucker überstreut und vermengt, die Kruste ganz wie in voriger Nummer bereitet, und das Ganze einige Stunden, oder besser über Nacht, an einen kalten, doch nicht feuchten Ort gestellt.

1379. Flamerie von Aprikosen.

Zwölf schöne, reife, noch harte Aprikosen werden geschält, ausgesteint, und mit sechzehn Loth Zucker, ein wenig Zimmt und den gebrühten, abgezogenen, länglichgeschnittenen Kernen eine Viertelstunde zugedeckt gedämpft, dann aus dem Saft genommen, und in die Schale gelegt. Der Saft wird nun dick eingekocht und über die Frucht gegossen, die ganz gleiche Kruste wie bei Nr. 1377 bereitet, und die Flamerie nach dem Backen kaltgestellt. — Man kann auch, wie in voriger Nummer, die Frucht roh dick mit Zucker überstreuen, und das Ganze dann, wie dort beschrieben, eine Zeitlang stehen lassen.

1380. Flamerie von Pfirsichen.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur nimmt man die Kerne nicht dazu.

1381. Mandelsulz. Blanc manger.

Man wirft zwölf Loth süße und acht Stück bittere Mandeln in siedendes Wasser, und läßt sie zugedeckt stehen; kann man dann

die Schale leicht abziehen, so werden sie abgegossen, und in kaltes Wasser gelegt, hierin abgezogen, und nebenher in ein zweites frisches Wasser geworfen. Dieß Alles muß aber sehr schnell geschehen, damit die Mandeln schön weiß bleiben. Nun stößt man sie ganz fein in einem reinen Mörser, bespritzt sie während dem Stoßen mit frischem Wasser, damit sie nicht ölig werden, nimmt sie sodann in eine Porzellanschüssel, und rührt mit einem silbernen Löffel eine halbe Maß frisches Wasser daran. Hernach wird eine Serviette in frischem Wasser naß gemacht, ausgewunden, und über eine reine Schüssel ausgebreitet, die angerührten Mandeln in die Serviette gegossen, letztere an beiden Enden der Länge nach zusammengenommen, und von zwei Personen mit ganz reinen Händen durchgewunden. Die zurückgebliebenen Mandeln werden jetzt mit einem silbernen Löffel wiederholt in den Mörser genommen, noch feiner gestoßen, dann in einer Porzellanschüssel mit einem Schoppen Wasser angerührt, und wie das erste Mal in die Serviette gegossen und durchgewunden. Auf diese Weise hat man drei Schoppen Mandelmilch erhalten. Hiemit wird ein halb Pfund schöner, feingestoßener Zucker so lange verrührt, bis er sich ganz darin aufgelöst hat, alsdann rührt man drei und ein halb Loth aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028) darunter, füllt das Ganze in eine reine Sulzenform ein, und stellt es zum Sulzen an einen kühlen Ort. Nachdem die Mandelsulz fest geworden, wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, dann rein abgewischt, und über die bestimmte Schüssel umgestürzt.

1382. Mandelsulz in zwei Farben.

Man bereitet dieselbe Mandelsulz wie sie in voriger Nummer beschrieben, nur verwendet man ein halb Loth Hausenblase mehr dabei. Die Sulz theilt man hernach in zwei Hälften. Inzwischen wird acht Loth mit einem halben Gläschen Wasser übergossene Chocolade an einen warmen Ort oder in den warmen Ofen gestellt, bis sie weich ist, und solche dann mit der einen Hälfte der Mandelsulz fein zerdrückt und zart verrührt. Die Hälfte dieser Chocoladesulz gießt man nun in eine mit feinem Mandelöl ausgestrichene Sulzenform (wobei sie nicht mehr warm, sondern kaum noch laufend sein darf), und stellt sie dann zum Erkalten. Nachdem sie fest geworden, gießt man die Hälfte der noch übrigen, beinahe erkalteten Mandelsulz darauf, und stellt es wieder zum Erkalten; nach Festwerden wird die zweite Hälfte der fast gänzlich erkalteten, kaum noch laufenden Chocoladesulz daraufgegossen, und

das Ganze nochmals kaltgestellt. Zuletzt kommt der Rest der noch laufenden Mandelsulz darüber, und das Ganze sechs bis acht Stunden an einen kalten Ort, worauf man es auf die bestimmte Platte umstürzt, und sogleich zu Tisch bringt. — Bei einer Form mit Verzierungen werden die Vertiefungen mit Mandelsulz ausgefüllt; ist diese fest geworden, so kommt ein Guß von der Chocoladesulz darüber, und so wird abwechselnd fortgefahren, wie es bereits gesagt ist. Sowohl in diesem als dem andern Fall muß die Sulz dann recht ebenmäßig vertheilt werden, damit die Streifen durchgehends die gleiche Breite haben. Auch muß die eine eingegossene Sulz immer ganz fest bestanden sein, bevor man die andere daraufgießt, weil sonst letztere in jene einfließen würde.

1383. Mandelsulz in Tassen oder Bechern.

Von sechs Loth süßen und vier Stück bittern Mandeln wird nach Nr. 1381 ein Schoppen Mandelmilch bereitet, und darin sechs Loth feiner Zucker aufgelöst. Nun werden vier Eiweiß in einem Kastrol oder Schneekessel mittelst eines Schneebesens so lange geschlagen, bis der Schaum aufsteigen will, und der Schnee nicht steif, sondern dünn und wässerig aussieht, worauf die gezuckerte Mandelmilch dareingegossen, und das Ganze auf sehr schwaches Feuer gesetzt wird. Hier läßt man es unter anhaltendem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen so lange, bis sich die Mandelmilch mit dem Schnee glänzend dicklich verbunden hat, alsdann wird die Sulz vom Feuer genommen, in Tassen oder Becher eingefüllt, und nach Erkalten darin zu Tisch gegeben.

1384. Gefüllte Orangen.

Vier schöne, gleichgroße Orangen werden mit einem kleinen Messerchen da, wo der Stiel gesessen, so weit ausgelöst, daß man, ohne die Frucht zu beschädigen, mit dem kleinen Finger leicht durch die Oeffnung eindringen kann, um das Mark herauszulösen, sowie das inwendige weiße Häutchen, welches sich an der Schale befindet, worauf man die Orangen, damit sie fest werden, eine Stunde in frisches Wasser legt, dann auswäscht, und verkehrt auf ein Tuch zum Ablaufen legt. Nun wird in folgender Weise eine Orangensulz und eine Mandelsulz bereitet: Man preßt das ausgelöste Mark der Orangen leicht durch ein dünnes Tüchlein, rührt an das Durchgepreßte einen Schoppen alten Rheinwein und sechs Loth feinen Zucker, setzt das Ganze, welches anderthalb Schoppen betragen muß, auf's Feuer, und schäumt es während dem Aufkochen

ab, wo es dann in ein reines Geschirr gegossen wird. Ebenso wird von sechs Loth abgezogenen Mandeln, worunter vier Stück bittere sind, nach Nr. 1381 anderthalb Schoppen Mandelmilch gemacht, und diese mit sechs Loth feinem Zucker versüßt. Hernach werden drei Loth Hausenblase mit anderthalb Schoppen Wasser langsam aufgelöst (Nr. 2028), so daß am Ende noch ein Schoppen bleibt, oder vier Loth Gélatine (Nr. 2029), welche zuletzt ebenfalls einen Schoppen betragen muß, von welcher Hausenblase oder Gélatine man dann die Hälfte in die Orangensulz, die andere Hälfte in die Mandelmilch rührt. So lange sie noch lau ist, wird nun die Orangensulz mit etwas aufgelöster Cochenille (Nr. 2031, 2032) schön roth gefärbt, und dann zum Erkalten gestellt. Jetzt stellt man die Orangen aufrecht auf eine Platte nebeneinander, füllt in eine jede einen Eßlöffelvoll von der Mandelsulz ein, und läßt solche fest sulzen, darauf gibt man dann anderthalb Eßlöffelvoll von der kaum noch laufenden rothen Orangensulz, und sobald diese gleichfalls fest geworden, gießt man zwei Eßlöffelvoll von der auch kaum noch laufenden Mandelsulz darüber. So wird abwechslungsweise fortgefahren, bis die Orangen zur Hälfte gefüllt sind, und dabei jedesmal mit dem kleinen Finger untersucht, ob der erstere Aufguß gut bestanden, bevor der zweite daraufkommt. Alsdann nimmt man auf diese Art wieder ab, bis die Orange ganz voll ist. Durch dieses Mehr- und dann Wenigernehmen der Sulz wird bezweckt, daß die Streifen immer gleich breit sind, da die Orangen in der Mitte den größten Umfang haben. Zuletzt läßt man die Orangen noch drei bis vier Stunden, oft auch über Nacht, stehen, damit sie sich ganz fest sulzen. Nach dieser Zeit werden sie rein abgewischt, und jede mit einem scharfen, dünnen Messer in vier Theile verschnitten, welche man zierlich auf eine mit Orangenblättern bedeckte Glasschale legt. — Während dem Einfüllen in die Früchte müssen die Sulzen, damit sie nicht stocken, sondern fortwährend laufend bleiben, immer wieder in ein Geschirr, worin laues Wasser ist, gestellt werden, da das Sulzen der Orangen nur an einem kalten Ort geschehen kann; auch dürfen letztere während dem Sulzen nicht von der Stelle gerückt werden. — Sollte eine Orange beim Auslösen des Markes einen Riß bekommen, so wird solcher von außen mit Mehlkleister vermacht, den man vor dem Verschneiden der Orange rein abwischt.

1385. Mandelsulz (Blanc manger) in Eiern.

Man macht in schöne, große Hühnereier oben und unten eine

kleine Oeffnung, und bläst sie in ein Geschirr aus, dann legt man die Schalen eine Viertelstunde in kaltes Wasser, und stellt sie hernach zum Auslaufen auf ein Sieb. Nun wird eine nach Nr. 1381 bereitete Mandelsulz, zu der jedoch etwas mehr Stand genommen, in vier gleiche Theile abgetheilt, um solche verschiedenartig zu färben. Den ersten Theil färbt man mit geriebener Chocolade nach Nr. 1382 schwarz; den zweiten mit einigen Tropfen Cochenille (Nr. 2031, 2032) roth; den dritten nach Belieben heller oder dunkler gelb, indem man einen Kaffeelöffel Safranblüte mit einem Viertelschoppen heißer Milch übergießt, solche eine Viertelstunde stehen läßt, und diese Safranmilch dann unter die Sulz mengt; der vierte Theil bleibt ungefärbt, ist also weiß. Ist die Sulz in dieser Weise hergerichtet, so stellt man die Eierschalen aufrecht auf eine Platte, auf der ein dicker Mehlkleister oder Salz sich befindet, füllt sie vermittelst eines kleinen Trichters mit der kaum noch lauen Sulz ganz voll ein, wobei man immer nur je eine der bezeichneten Farben verwendet, und stellt das Ganze dann einige Stunden an einen kalten Ort, wobei die Eier fest bestehen. Jetzt wird der anhängende Kleister abgeputzt, die Schalen mit der Schneide eines Messers recht behutsam aufgeklopft und sorgsamst von der Sulz weggenommen, und die Eier auf einer mit einer Serviette bauschig belegten Platte servirt. — So hat man viererlei gesulzte Eier, jede Sorte von einer andern Farbe; man gibt sie besonders gern an Ostern.

1386. Süßes Hühnernest.

Es wird nach Nr. 1387 eine beliebige süße, recht klare Gelée bereitet und kaltgestellt, dann bereitet man nach voriger Nummer vier bis sechs Eier von Mandelsulz, doch nur ungefärbt, und endlich aus einem Ei, einem halben Eßlöffel Zucker und so viel Mehl, als das Ei annimmt, einen Nudelkuchen (Nr. 535), den man getrocknet zu ziemlich feinen Nudeln schneidet, diese aus heißem Schmalz schnell leicht gelb bäckt, und hernach auf Fließpapier zum Ablaufen legt. Nun wird eine runde Auflaufform gut zur Hälfte mit obiger Gelée gefüllt, und wenn letztere fest bestanden, legt man die behutsam aus den Schalen gelösten Mandelsulzeier darauf, und bespritzt dieselben mit einigen Eßlöffelvoll von der kaum noch laufenden Gelée, damit die Eier fest ansulzen. Ist auch dieß wieder bestanden, so wird so viel von obigen Nudeln daraufgegeben, als die Form fäßt, und die Nudeln nun mit dem Rest der kaum noch laufenden Gelée übergossen, daß die Form bis zum Rande

gefüllt ist. Nachdem alsdann Alles festgesulzt ist, wird die Form schnell in heißes Wasser getaucht, etwas abgetrocknet, eine Platte darübergelegt, und über diese die Form schnell umgestürzt. Letztere wird jetzt sogleich behutsam abgenommen, die Platte rein abgewischt, und das Ganze sodann servirt. — Zu bemerken ist, daß die Gelée, welche man zum Auffüllen verwendet, zwar erkaltet, doch noch dickflüssig sein muß. Wäre sie zu kalt, so würden die einzelnen Bestandtheile nicht zusammenhalten, und beim Umstürzen auseinanderfallen; dagegen darf dieselbe auch nicht zu warm sein, weil sie sonst die Eier auflösen und dadurch trüb werden würde. — Dieses Gericht gibt man, gleich dem vorigen, gerne an Ostern. Es stellt ein Hühnernest mit Eiern vor; die Nudeln repräsentiren das Stroh. (Siehe Abbildung.)

Süße Geléen (Sulzen).

a) Geléen von Hausenblase.

1387. Zitronengelée.

Nachdem drei ein halb Loth sehr feine, durchsichtige Hausenblase nach Nr. 2028 aufgelöst, wird achtzehn Loth vom feinsten Zucker in ein reines Kochgeschirr, am besten in eine messingene Pfanne, gebracht, mit einer halben Maß frischem Wasser begossen, und so lange stehen gelassen, bis er vergangen ist, dieses Zuckerwasser dann zum Feuer gesetzt und aufgekocht, und das dabei aufsteigende Unreine mit einem silbernen Löffel rein abgenommen. Zeigt sich nichts Unreines mehr, und hat das Zuckerwasser sechs bis acht Minuten gekocht, so wird es in eine reine Porzellanschüssel gegossen, und stehen gelassen, bis es beinahe erkaltet ist. Unterdeß drückt man sechs saftige Zitronen in ein reines Geschirr leicht aus, so daß der herauslaufende Saft noch wasserklar ist, und gießt letzteren durch ein in reinem lauen Wasser naßgemachtes Tüchlein in das nicht ganz erkaltete Zuckerwasser, nebst der aufgelösten, noch einen halben Schoppen betragenden, lauen Hausenblase. Das Ganze wird nun noch durch ein reines, über eine Schüssel ausgebreitetes Tuch gegossen, sodann in die Geléeform geschüttet, und kaltgestellt. Ist die Gelée fest bestanden, so taucht man die Form schnell in heißes Wasser, und trocknet sie eben so schnell mit einem Tuche ab, dann legt man die bestimmte Platte darüber, stürzt die

Gelée schnell um, und nimmt die Form behutsam ab. — Kann auch in Geléegläser eingefüllt werden, welche man beim Serviren auf eine Platte stellt, die mit einer Serviette überlegt ist. Man rechnet dann für jede Person ein Glas.

1388. Orangengelée.

Vier Orangen und zwei Zitronen werden leicht ausgepreßt, der Saft durch ein naßgemachtes Tuch in ein Glas gegossen, und zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Nun schält man zwei Orangen fein ab, legt die Schalen in ein Glas, gießt anderthalb Schoppen heißes Wasser darüber, und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Im Uebrigen wird die Gelée ganz wie vorige bereitet und beendet, nur daß an den Zucker, statt frisches Wasser, das Orangenwasser gegossen wird, mit welchem man dann auch den Zucker, wie bei voriger Nummer beschrieben, kocht. — Wird gerne röthlich gefärbt, zu welchem Zweck man einige Tropfen klare Cochenille (Nr. 2031, 2032) vor dem Einfüllen daruntermengt.

1389. Punschgelée.

Nachdem zwei Zitronen und zwei Orangen fein abgeschält, werden die Schalen in ein Glas gegeben, daran anderthalb Schoppen heißes Wasser gegossen, und solches zugedeckt einige Stunden bei Seite gestellt. Nun gießt man es an drei Viertelpfund zerschlagenen Zucker, und wenn dieser vergangen ist, nimmt man das Zuckerwasser auf's Feuer, kocht es, wie bei der Zitronengelée beschrieben, auf, das Unreine dabei abnehmend, gießt es dann in ein reines Geschirr, und stellt es kalt. Die abgeschälten Zitronen und Orangen preßt man leicht und nicht genau aus, und läßt den Saft durch ein naßgemachtes Tüchlein in ein Glas tropfen. Mittlerweile wird drei und ein halb Loth Hausenblase nach Nr. 2028 zu einem halben Schoppen aufgelöst, nach einigem Erkalten in eine Schüssel gegossen, und über letztere nun eine reine Serviette gebreitet, durch die man den im Glase befindlichen Saft der Zitronen und Orangen bis auf den Satz auf die Hausenblase laufen läßt, hernach das Zuckerwasser hindurchgießt, und die Serviette abnimmt. Alsdann wird vier Eßlöffel guter Rum in die Gelée gemengt, solche in die dazu bestimmte Form oder in Geléegläser eingefüllt, und zum Sulzen kaltgestellt. Das Anrichten geschieht nach Nr. 1387.

Anmerkung. Da die geistigen Geléen schwerer sulzen, so ist es gut, namentlich im Sommer, wenn man ein halb Loth Hausenblase mehr nimmt.

1390. Theegelée.

Anderthalb Loth guter Perlthee wird in eine Kanne gelegt, mit einer halben Maß kochendem Wasser übergossen, und so einige Minuten stehen gelassen. Alsdann übergießt man damit zwanzig Loth zerbröckelten, in einer Schüssel befindlichen Zucker, und nachdem dieser vergangen, bringt man den Thee auf's Feuer, nimmt bei Aufkochen nach Nr. 1387 das Unreine ab, und stellt ihn dann zum Erkalten. Unterdeß wird drei und ein halb Loth Hausenblase, zu einem guten halben Schoppen aufgelöst (Nr. 2028), in eine reine Schüssel gegossen, und über diese eine reine Serviette gebreitet, auf letztere nun der Saft von zwei Zitronen ganz leicht ausgedrückt, dann der erkaltete Thee daraufgeschüttet, und wenn derselbe durchgelaufen, die Serviette abgenommen. Nun gibt man noch zwei bis drei Eßlöffel Kirschwasser in die Schüssel, füllt hernach die Gelée in die bestimmte Form oder in Gläser ein, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort. Das Anrichten geschieht nach Nr. 1387.

1391. Vanillegelée.

Eine halbe Maß Wasser wird in einem reinen Pfännchen kochend gemacht, hierein zwei fingerlange Stengelchen Vanille verschnitten, solche einigemal damit überkocht, und dieß dann zugedeckt bei Seite gestellt, damit es ein wenig erkalte. Nun gießt man dieses Vanillewasser durch ein Tuch über zwanzig Loth zerbröckelten Zucker, und nachdem solcher zergangen, wird es mit demselben auf's Feuer gebracht, und bei Aufkochen mit einem silbernen Löffel alles Unreine weggenommen. Zeigt sich nichts Unreines mehr und hat das Ganze sechs bis acht Minuten gekocht, so wird es zum Erkalten gestellt. Unterdeß wird drei ein halb Loth zu einem halben Schoppen aufgelöste Hausenblase (Nr. 2028) in eine reine Schüssel gegossen, über diese eine reine Serviette gebreitet, sodann zwei saftige Zitronen leicht darauf ausgepreßt, und das unterdeß erkaltete Zuckerwasser daraufgegossen. Nun nimmt man die Serviette ab, und gießt ein kleines Gläschen Kirschwasser in die Sulz, worauf man solche noch mit einigen Tropfen Cochenille (Nr. 2031, 2032) röthlich färbt, hernach in die Form oder in Gläser einfüllt, und zum Sulzen kaltstellt. Das Anrichten ist wie bei den vorigen Nummern. — Kann man auch mit **Vanilleliqueur** bereiten, wovon dann ein Viertelschoppen dabei verwendet wird. Das Vanillewasser bleibt in diesem Falle weg, dagegen muß man, um das

gleiche Quantum Sulz zu erhalten, bei dem Auflösen der Hausenblase einen Schoppen Wasser mehr nehmen. Das Färben mit Cochenille hat wie bei der andern Bereitungsart zu geschehen.

1392. Gelée von Maraskino.

Es wird drei und ein halb Loth Hausenblase nach Nr. 2028 aufgelöst. Unterdeß zerbröckelt man zwanzig Loth Zucker in eine Schüssel, und gießt zwei Schoppen frisches Wasser daran; ist er zergangen, so wird das Zuckerwasser nach Nr. 1387 gekocht, und solches, nachdem alles Unreine genau abgenommen, zum Erkalten gestellt. Nun wird die noch lauwarme Hausenblase in eine Schüssel gegossen, über letztere eine reine Serviette gebreitet, und das Zuckerwasser daraufgeschüttet, worauf man das Tuch abnimmt, einen Viertelschoppen feinen Maraskino unter das in der Schüssel Befindliche mengt, das Ganze in den Model oder in Gläser füllt, und zum Sulzen an einen kalten Ort stellt. Sobald die Gelée fest bestanden, wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, und nun über die dazu bestimmte Schüssel umgestürzt.

1393. Gelée von Rheinwein.

Drei und ein halb Loth Hausenblase wird nach Nr. 2028 aufgelöst. Mittlerweile bringt man drei Viertelpfund verklopften Zucker in eine Schüssel, legt auf ihn die fein abgeschälte Schale von zwei Zitronen, gießt eine halbe Maß heißgemachten alten guten Rheinwein darauf, und läßt dieß zugedeckt eine Stunde stehen. Nachdem sodann die Zitronenschale herausgenommen, nimmt man es auf's Feuer, kocht es nach Nr. 1387 auf, schäumt es auch ganz so ab, und stellt es zum Erkalten. Die bereits erkaltete Hausenblase wird nun in eine reine Schüssel gegossen, darüber eine reine Serviette gedeckt, der Saft von zwei Zitronen leicht daraufgedrückt, und hernach der erkaltete Wein daraufgegossen. Alsdann nimmt man die Serviette ab, mengt mit einem silbernen Löffel die Gelée untereinander, füllt sie in eine Geléeform oder in Gläser, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort. Das Anrichten und Serviren geschieht nach Nr. 1387.

1394. Erdbeergelée.

Ein Pfund reife Erdbeeren werden in eine Schüssel gethan, darüber vierundzwanzig Loth Zucker, der in einer halben Maß Wasser aufgekocht und abgeschäumt wurde, gegossen, und dieß zu-

gedeckt über Nacht stehen gelassen. Den folgenden Tag wird drei und ein halb Loth Hausenblase nach Nr. 2028 aufgelöst und in eine Schüssel gegossen, über letztere dann eine Serviette gebreitet, der Saft von zwei Zitronen leicht daraufgedrückt, und die Erdbeeren sammt dem Saft daraufgegossen. Nun nimmt man die Serviette behutsam an den vier Enden, bindet sie zusammen, und hängt solche dann derart auf, daß der Saft der Erdbeeren genau in die Schüssel mit der geklärten Hausenblase läuft, wobei aber die Erdbeeren nicht im mindesten gedrückt oder gepreßt werden dürfen, weil sonst die Gelée trübe würde. Sind sie gänzlich abgelaufen, so werden einige Tropfen Cochenille (Nr. 2031, 2032) und einige Eßlöffel Kirschwasser in die Schüssel gegeben, das Ganze jetzt in eine Geléeform oder in Geléegläser eingefüllt, und zum Sulzen kaltgestellt. Das Anrichten geschieht wie in Nr. 1387 angegeben.

1395. Himbeergelée.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur nimmt man Himbeeren anstatt Erdbeeren, und es bleibt das Kirschwasser und die Cochenille weg.

1396. Johannisbeergelée.

Ein Pfund recht reife Johannisbeeren werden in eine Schüssel genommen, etwas zerdrückt, und sodann durch ein starkes Tuch gepreßt, wobei es zwei Personen sein müssen, um den Saft recht auswinden zu können. Dieser Saft wird über Nacht an einen kalten Ort gestellt, und andern Tags mehremal durch einen reinen Filzhut oder ein doppelt gelegtes, über einen Stuhl gespanntes Tuch gegossen, bis er hell durchläuft. Inzwischen wird drei und ein halb Loth Hausenblase nach Nr. 2028 aufgelöst, und zu gleicher Zeit an zwanzig Loth Zucker ein Schoppen frisches Wasser gegossen, was man dann so lange stehen läßt, bis ersterer etwas zergangen ist. Hernach wird das Zuckerwasser auf's Feuer genommen, aufgekocht, und solches, wenn nach Nr. 1387 das Unreine davon entfernt ist, zum Erkalten gestellt, alsdann gießt man die bereits erkaltete Hausenblase in eine reine Schüssel, und deckt darüber eine reine Serviette, welche man, nachdem das noch lauwarme Zuckerwasser hindurchgegossen ist, wieder abnimmt. Unter Hausenblase und Zuckerwasser wird sodann der filtrirte Johannisbeersaft gemengt, die Gelée in Gläser eingefüllt, zum Sulzen an einen kalten Ort gestellt, und wie vorige servirt.

1397. Veilchengelée.

Man pflückt vor Sonnenaufgang, weil sie da den stärksten Geruch haben, so viel Veilchen, daß deren abgezupfte Blätter ein gutes Loth wiegen, legt letztere in eine Porzellanschüssel, gießt darüber siedend drei Viertelpfund mit einer halben Maß Wasser aufgekochten und abgeschäumten Zucker, und läßt dieß über Nacht zugedeckt stehen. Nun werden drei Loth Hausenblase aufgelöst (Nr. 2028) und in eine reine Schüssel gegossen, eine Serviette darübergebreitet, auf welche man den Saft von fünf bis sechs Zitronen leicht ausdrückt, und das Ganze dann zum Auskühlen bedeckt bei Seite gestellt. Ist es ausgekühlt, so gießt man das Veilchenwasser darauf, dabei Acht habend, daß es gut durchlaufe. Hernach nimmt man die Serviette ab, mengt in die Gelée noch einige Tropfen Cochenille (Nr. 2031, 2032), füllt sie in Gläser ein, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort.

Anmerkung. Bei dieser Blumengelée, sowie auch bei den Obstgeléen darf man sich nur eines silbernen Löffels bedienen, denn die Farbe würde schillernd, nähme man einen zinnernen oder verzinnten Löffel. Zugleich ist hiebei, sowie überhaupt bei allen Geléen, ganz besonders Reinlichkeit und Akkuratesse zu empfehlen.

Obstgeléen sind immer wo möglich in Gläser einzufüllen, da sie in einer verzinnten Form schillern. In Ermangelung von Gäsern füllt man solche in Becher oder Tassen, welche man dann beim Anrichten in warmes Wasser taucht, rein abwischt, und so auf die bestimmte Platte umstürzt.

1398. Gelée mit Früchten.

Man braucht hiezu zwei runde Formen von verschiedener Größe, welche der Auflaufform ähnlich sind, die größere ungefähr sechs Zoll weit und vier Zoll hoch, die zweite drei Zoll in der Weite und vier Zoll in der Höhe. Es wird nun die größere Form, nachdem sie ganz rein abgewischt ist, an einen kalten Ort gestellt, und darein dann die kleinere, doch ganz egal in die Mitte, hernach wird mit einer beliebigen, im Stand stark gehaltenen Gelée, die jedoch keine Farbe haben darf und bereits gänzlich erkaltet ist, die äußere Form bis an den Rand angefüllt, und während dieses sulzt, werden veredelte schöne große weiße Erdbeeren, weiße und rothe Himbeeren und schöne in Träubchen gelassene weiße, rothe und schwarze Johannisbeeren, von jeder dieser Früchte gleichviel, hergerichtet. (Man kann auch beliebige größere Obstgattungen, als Aprikosen, Pfirsiche, Orangen ɪc., hiebei verwenden.) Ist die Gelée fest bestanden, so wird die kleinere Form mit warmem

Wasser vollgefüllt, und solche damit dann aus der Gelée gehoben, was aber sehr schnell geschehen muß, weil durch einiges Zögern zu viel Gelée zergehen würde. Nun wird die entstandene leere Mitte mit den hergerichteten Früchten vollgefüllt, die noch vorhandene Gelée halb erkaltet und kaum noch laufend gleichmäßig darübergegossen, und so das Ganze ruhig stehen gelassen, bis es durch und durch gesulzt und fest geworden ist, wo man es sodann nach Nr. 1387 anrichtet und servirt. — Die ganze Bereitung muß an einem kalten Ort geschehen.

1399. Erdbeergelée auf englische Art.

In eine Form wird halbfingerdick von einer beliebigen süßen, klaren, im Stand stark gehaltenen Gelée eingegossen, und solche an einen kalten Ort zum Sulzen gestellt. Nun ordnet man von den schönsten Erdbeeren ein beliebiges Beleg auf die bestandene Gelée, und bespritzt solche mit halb erkalteter, kaum noch laufender, damit sie gut ansulzen können, alsdann wird von der bereits erkalteten Gelée darübergegossen, so daß die Erdbeeren gänzlich davon bedeckt sind, und dieß hernach gleichfalls kaltgestellt. Ist es wieder gut gesulzt, so wird neuerdings eine Lage Erdbeeren eingelegt, solche auf dieselbe Art besprengt, und nachdem Alles fest angesulzt, wird nochmals mit halb erkalteter Gelée aufgegossen, wobei der Model gefüllt sein sollte. Ist Letzteres nicht der Fall, so bringt man obiges Verfahren noch einmal in Anwendung. Wenn die Gelée dann gänzlich gesulzt ist, wird sie nach Nr. 1387 umgestürzt und servirt.

1400. Früchte in Gelée.

Hiezu kann man wie bei voriger Nummer jede beliebige süße Gelée verwenden, nur nimmt man, statt Erdbeeren, verschiedene eingemachte oder frische Früchte dazu, in letzterem Falle auch feine grüne Blättchen.

Anmerkung. Die Geléen von Hausenblase sind die feinsten und besten, aber auch die kostspieligsten; daher werden die Geléen öfter, wie nachstehend beschrieben, von Kälberstand, auch von Gélatine bereitet.

b) Geléen von Kälberstand.

1401. Weingelée auf englische Art.

Sechs bis acht rein geputzte, von den Rohrbeinen abgezogene Kälberfüße werden, klein verhauen und rein gewaschen, in ein

Kastrol gebracht, und so viel gewöhnlicher weißer, jedoch alter Wein darangegossen, daß es darübergeht, worauf man sie, nachdem sie gut abgeschäumt sind, vier bis fünf Stunden langsam kochen läßt, so daß ungefähr noch eine Maß Brühe daran ist. Nach dieser Zeit wird letztere durch's Sieb in eine irdene Schüssel gegossen und in den Keller gestellt. Ist der Stand fest bestanden, so wird er mit einem Blechlöffel abgefettet, bis auf den Bodensatz in ein reines Kochgeschirr gebracht, dann nebst vier verklopften Eiern, drei Viertelpfund verklopftem Zucker, der fein abgeschälten Schale von zwei Zitronen, dem Saft von vier Zitronen, einem Stengelchen Zimmt und einer halben Maß gutem alten Rheinwein auf dem Feuer wie die Fleischsulz (Nr. 1247) abgeschäumt, bei beginnendem Kochen augenblicklich zurückgestellt, genau bedeckt, und ganz wie jene, nachdem sie sich geschieden hat, durch eine aufgespannte reine Serviette oder durch einen Filtrirbeutel gegossen. Wenn die Gelée kristallhell durchgelaufen, wird sie in die bestimmte Form gefüllt, und an einen kühlen Ort gestellt, nach Erkalten dann die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten, hernach schnell abgetrocknet, behutsam in die Mitte der dazu bestimmten Platte umgestürzt, und die Gelée zu Tisch gegeben. (Mit Abbildung.) — Wird die Gelée in Gläser eingefüllt, so wischt man diese beim Serviren rein ab, und stellt sie auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte.

1402. Zitronengelée.

Vier bis sechs Kälberfüße werden von den Rohrbeinen befreit (s. vorige Nummer), dann verhauen, gewaschen, und mit so viel Wasser zum Feuer gesetzt, daß es handhoch darübersteht, so zum Kochen gebracht, fleißig abgeschäumt, und das Kastrol nun etwas vom Feuer zurückgezogen, um so das in ihm Befindliche drei bis vier Stunden langsam bis zur Hälfte herab einkochen zu lassen. Es wird jetzt durch ein Sieb geseiht und zum Erkalten gestellt, sodann das oben bestandene Fett rein abgenommen, und das Uebrige bis auf den Bodensatz in ein kleineres Kastrol gebracht nebst dem Saft von sechs Zitronen, der leicht abgeschälten Schale von drei Zitronen, und drei Viertelpfund gebröckeltem Zucker. Nun werden vier bis fünf Eiweiß mit einem Schoppen Wasser ein wenig verschlagen, dieß in das Kastrol gethan und mit dem Kälberstand verrührt, das Kastrol dann sogleich auf's Feuer genommen, unter fortwährendem Rühren die Gelée einigemal aufgekocht, und

hernach zugedeckt eine halbe Stunde an einen warmen Ort gestellt, auf daß sie sich scheide und zusammenziehe. Unterdeß wird eine Serviette, wie bei voriger Nummer, über einen umgekehrten Stuhl aufgespannt oder ein reiner, geruchloser, dichter, zuvor in laues Wasser gelegter Filzhut aufgehängt, und in diesen oder in die Serviette die Gelée etlichemal aufgegossen, bis sie ganz klar abläuft, worauf sie in den Model eingefüllt und zum Sulzen kaltgestellt wird. Das Anrichten geschieht wie bei voriger Nummer. — Beim Einfüllen muß die ganze Gelée drei Schoppen betragen, es sind daher zwei Schoppen Kälberstand nöthig.

1403. Orangengelée.

Bereitet man ganz nach voriger Nummer, nur wird dabe der Saft von nur zwei Zitronen, und dafür der Saft von vier Orangen und die leicht abgeschälte Schale von zwei Orangen verwendet. Vor dem Einfüllen der Gelée in die Form gibt man einige Tropfen Cochenille (Nr. 2031, 2032) dazu.

1404. Punschgelée.

Wird wie Nr. 1402 bereitet. Man verwendet dazu dann zwei Schoppen Kälberstand, drei Viertelpfund Zucker, den Saft von drei saftigen Zitronen und von zwei Orangen, sowie die fein abgeschälte Schale der beiden Früchte. Vor dem Einfüllen wird ein Viertelschoppen Arak daruntergemengt.

1405. Theegelée.

Der Kälberstand wird wie bei Nr. 1402 bereitet, und muß zwei und einen halben Schoppen betragen. Vor dem Klären kommt zwanzig Loth Zucker, der leicht ausgedrückte Saft von drei saftigen Zitronen und ein großer Theelöffel grüner Perlthee dazu. Nach dem Klären mengt man vier Eßlöffel Kirschwasser und einige Tropfen Cochenille (Nr. 2031, 2032) darein, füllt die Gelée dann in die Form, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort.

1406. Gelée von Maraskino.

In eine halbe Maß guten Kälberstand wird der Saft von zwei Zitronen und zwanzig Loth Zucker gethan, dieß auf das Feuer gestellt und mit Eiweiß geklärt (s. Nr. 1402). Ist Alles rein durchgelaufen, so wird ein Viertelschoppen vom feinsten Maraskino dareingemengt, die Gelée nun in den Model oder in Gläser eingefüllt, und zum Sulzen kaltgestellt.

1407. Vanillegelée.

Man schneidet ein fingerlanges, schönes Stengelchen Vanille in kleinere Stücke, und legt diese in ein reines kleines Kastrol oder sonstiges kleines Kochgeschirr, wo man anderthalb Schoppen kochendes Wasser darübergießt, und es dann gut bedeckt an einen warmen Ort stellt. Nun wird ein Schoppen dicker eingekochter Kälberstand, der Saft von drei Zitronen und zwanzig Loth Zucker nebst dem Vanillewasser, ohne die Vanille zu entfernen, zusammen in ein Kastrol genommen, und auf dem Feuer nach Nr. 1402 mit Eiweiß geklärt. Vor dem Einfüllen der Gelée in den Model wird sie mit einigen Tropfen Cochenille (Nr. 2031, 2032) röthlich gefärbt. Die übrige Bereitungsart ist wie bei Nr. 1402.

Anmerkung. Bei dieser und den folgenden Gelöen, die Erdbeergelée ausgenommen, muß der Kälberstand um einen guten Theil dicker eingekocht sein, weil er durch das Geruchwasser, den Wein oder durch die Obstsäfte sehr verdünnt wird.

1408. Gelée von Rheinwein.

In einen Schoppen dicker eingekochten Kälberstand (s. Anmerkung zu voriger Nummer) wird drei Viertelpfund Zucker und der Saft von zwei Zitronen nebst deren leicht abgeschälter Schale gegeben, und dieses auf dem Feuer geklärt und durchgegossen wie bei Nr. 1402. Alsdann mengt man in den durchgelaufenen klaren Stand eine gute halbe Maß alten weißen Rheinwein, und stellt die Gelée, nachdem sie in die Form oder in Gläser gegossen ist, an einen kalten Ort zum Sulzen.

1409. Erdbeergelée.

Ein Pfund reife Erdbeeren werden in eine Schüssel gethan, darüber drei Viertelpfund Zucker, welcher in einer halben Maß Wasser aufgekocht und gut abgeschäumt wurde, gegossen, und dieß zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Den folgenden Tag wird eine naßgemachte Serviette über eine Schüssel gebreitet, der Saft von drei Zitronen leicht daraufgedrückt, und die Erdbeeren dareingegossen, die Serviette dann an allen vier Enden in die Höhe gehoben, leicht zusammengebunden, und derart aufgehängt, daß der Saft ganz klar in die Schüssel läuft. Das durchgelaufene Erdbeerwasser wird nun unter anderthalb Schoppen geklärten, noch lauen Kälberstand gemengt, vor dem Einfüllen in die Gläser vier Eßlöffel Kirschwasser und einige Tropfen Cochenille (Nr. 2031, 2032) dazugegeben, und die Gelée, nachdem sie bestanden, wie vorige servirt.

1410. Himbeergelée.

Ein Pfund frische, reife Himbeeren werden in eine Schüssel gethan, zerdrückt, darüber drei Viertelpfund in einer halben Maß Wasser aufgekochter, gut abgeschäumter Zucker gegossen, und dieß zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Am andern Tag wird solches, wie bei voriger Nummer beschrieben, dann durch eine Serviette gegossen, und die Gelée wie jene beendet, nur bleibt das Kirschwasser und die Cochenille weg.

1411. Johannisbeergelée.

Ein Pfund recht reife Johannisbeeren werden in einer Schüssel ein wenig zerdrückt, und sodann durch ein starkes Tuch gewunden, der durchgepreßte Saft nebst drei Viertelpfund zerbröckeltem Zucker zu einem Schoppen geklärtem Kälberstand gethan, dieses auf dem Feuer aufgekocht und abgeschäumt, und hernach eine Viertelstunde bei Seite gestellt. Nun wird die Gelée nach Nr. 1402 durchgegossen, eingefüllt, und zum Sulzen an einen kalten Ort gebracht. — Kann auch ganz wie die Himbeergelée (s. vorige Nummer) bereitet werden.

1412. Veilchengelée.

Von den vor Sonnenaufgang gesammelten Veilchen werden die Blätter abgezupft, ein Loth derselben mit zwei Schoppen kochendem Wasser überbrüht, so zugedeckt eine halbe Stunde bei Seite gestellt, und dann durch ein Sieb gegossen. Hernach wird anderthalb Schoppen geklärter Kälberstand, drei Viertelpfund zerbröckelter Zucker, der Saft von sechs Zitronen und das Veilchenwasser zusammen auf's Feuer genommen, und mit Eiweiß nach Nr. 1402 geklärt und durchgegossen. Zuletzt mengt man einige Tropfen aufgelöste Cochenille (Nr. 2031, 2032) darunter, damit die Gelée ein zartes Roth erhalte, füllt letztere in Gläser, und stellt sie zum Sulzen an einen kalten Ort.

1413. Gelée mit Früchten.

1414. Erdbeergelée auf englische Art.

1415. Früchte in Gelée.

Bereitet man ganz nach Nr. 1398, 1399, 1400, nur verwendet man, statt Hausenblase, geklärten Kälberstand dazu.

c) Geléen von Gélatine.

1416. Zitronengelée.

Um eine gewöhnliche Form voll zu erhalten, wird vier Loth Gélatine genommen, gewaschen, und einige Stunden, oder wenn es die Zeit erlaubt über Nacht, in frisches Wasser eingeweicht, dann das Wasser abgegossen, und die Gélatine mit zwei Schoppen frischem Wasser zum Feuer gesetzt, wo sie bei langsamem Kochen nach einer halben Stunde aufgelöst und ganz zergangen sein muß. Jetzt preßt man sechs Zitronen aus, und schneidet von vier derselben die Schale fein ab. Diese sowie der Zitronensaft, drei Viertelpfund Zucker und ein halber Schoppen Rheinwein wird in die aufgelöste, inzwischen wieder etwas erkaltete Gélatine gethan, deßgleichen vier bis fünf mit einem Viertelschoppen Wasser gut verklopfte Eiweiß, worauf man das Kastrol auf's Feuer nimmt, die Gelée während langsamem Rühren einigemal aufkochen läßt, dann gut bedeckt, und eine Viertelstunde an einen ziemlich warmen Ort stellt, damit sie sich zusammenziehe. Sie wird nun, wie alle vorhergehenden, durch eine aufgespannte Serviette oder einen Filzhut, welches Beides vorher in lauem Wasser ausgewaschen wurde, so lange gegossen, bis sie kristallhell durchläuft, dann halb erkaltet in die Form oder in Gläser gefüllt, und zum Sulzen kaltgestellt.

Anmerkung. Auf diese Art kann man von Gélatine alle jene Geléen bereiten, welche Nr. 1402—1415 als von Kälberstand bereitet beschrieben sind; es ist ganz dasselbe Verhältniß und die nämliche Behandlung. Bei der Früchte-, der Veilchen- und Rheinweingelée, wo der Kälberstand dicker eingekocht sein muß, darf jedoch zum Auflösen der Gélatine nur anderthalb Schoppen Wasser genommen werden.

1417. Geschlagene Gelée.

Bereitet man nur in dem Falle, wenn eine von den vorhergehenden Geléen nicht ganz klar ist, oder auch von übriggebliebenen. Die betreffende Gelée wird zerlassen, in einer tiefen Schüssel an einen kühlen Ort gestellt, bis sie anfängt zu sulzen, und dann mittelst einer hölzernen Schneeruthe so lange geschlagen, bis sie sich verdickt und glänzend weiß wie Schnee aussieht, worauf sie sogleich in die mit Mandelöl bestrichene Form eingegossen, zum Sulzen an einen kalten Ort gebracht und hernach auf die bestimmte Platte umgestürzt wird.

Hefenbackwerk.

1418. Mandelgogelhopfen.

Ein halb Pfund Butter wird leicht gerührt, darunter anderthalb Vierling gebrühte, abgezogene, feingewiegte Mandeln, zehn Eier, ein halber Schoppen laue Milch, ein Pfund feines Mehl, vier Eßlöffel dicke Hefe, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und ein halber Kaffeelöffel Salz gut gemengt, dieß zusammen abgeklopft, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Hat der Teig sich gehörig gehoben, so wird anderthalb Vierling Zucker dareingethan, der Teig mit dem Kochlöffel stark abgeschlagen, sodann in eine gut mit Butter bestrichene Gogelhopfenform etwas über halbvoll eingefüllt, und letztere an einen lauwarmen Ort gestellt, wo man den Teig so hoch aufgehen läßt, bis er dem Rande der Form gleich ist. Hernach bestreicht man denselben mit verklopftem Ei, bäckt den Gogelhopfen ungefähr eine Stunde im Backofen zu schöner rothbrauner Farbe, nimmt ihn nun heraus, stürzt ihn über ein umgekehrtes Sieb, bis er kalt geworden, dann auf die bestimmte Platte, und bestreut ihn nach einigem Abkühlen mit feinem Zucker.

Anmerkung. Der Teig muß im Winter an einem warmen Ort bereitet, und die dazu bestimmten Eier zuvor in laues Wasser gelegt werden. Doch ist derselbe an keinen zu warmen Ort zum Aufgehen zu stellen, auf daß die darin befindliche Butter nicht schmilzt. — Sollte es geschehen, daß die Hefe schon etwas schwach ist und der Hefel daher zu langsam oder fast gar nicht geht, so menge man unter den Teig einige Eßlöffel Arak. — Diese Bemerkungen gelten für alles Hefenbackwerk. (Siehe auch Anmerkung zu Nr. 974.)

1419. Mandelgogelhopfen auf andere Art.

Man rührt zwölf Loth Butter schaumig ab, und rührt damit abwechselnd drei Eier und fünf Eßlöffel Mehl. Unterdeß werden zehn Loth mit einem Ei feingestoßene Mandeln mit nicht ganz einem Schoppen lauer Milch glatt angerührt, dann ein stark gewogenes Pfund feines, gesiebtes Mehl in eine Schüssel genommen und mit obiger Mandelmilch angerührt, obige abgerührte Butter und drei Eßlöffel Hefe dazugegeben, und der Teig tüchtig abgeschlagen, worauf man ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Hat er sich gehörig gehoben, so wird zwölf Loth Zucker, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale und ein halber Kaffeelöffel Salz beigefügt, der Teig noch gut abgeklopft und in ein

butterbestrichenes Geschirr gut zur Hälfte eingefüllt, und dieses, mit einem Tuch bedeckt, zur Wärme gestellt, bis der Gogelhopfen so hoch aufgegangen ist, daß er der Höhe der Form gleichsteht. Man bäckt denselben nun eine Stunde in mittelheißem Ofen, stürzt ihn dann auf eine Platte um, und bestreut ihn mit Zucker.

1420. Kaisergogelhopfen.

Ein Viertelpfund feingesiebtes Mehl wird in einer Schüssel mit einem halben Schoppen lauer Milch und vier Eßlöffel guter dicker Bierhefe zu einem etwas starken Teig angemacht, den man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Unterdeß rührt man ein halb Pfund frische Butter leicht schaumig, doch gleichmäßig ab, und darein dann acht Eier und drei Viertelpfund feingesiebtes Mehl, doch so, daß auf einmal immer nur ein Ei und ein guter Eßlöffel Mehl dareingegeben wird, was man dann stets mit dem in der Schüssel Befindlichen gut abrührt, bevor ein weiteres Ei und weiteres Mehl dazukommt. Sind Eier und Mehl zu Ende, so wird ein Viertelpfund gestoßener Zucker, ein Viertelpfund abgezogene, mit einem Ei feingestoßene oder gewiegte Mandeln, sechs Loth große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein halber Kaffeelöffel Salz und der inzwischen aufgegangene Hefel dazugegeben, und Alles noch recht gut durchgerührt und abgeschlagen. Alsdann streicht man eine Bundform oder einen andern Model mit Schmalz aus, bestäubt solche durch's Sieb mit Mehl oder feinem Zucker, und füllt nun die Masse darein, doch so, daß der Model stark über die Hälfte angefüllt ist, wo er dann so lange an einen warmen Ort gestellt wird, bis der Gogelhopfen so hoch aufgegangen, daß er dem Formrande gleich ist. Er wird jetzt mit Ei bestrichen und in gutem Ofen binnen einer Stunde zu gelbbrauner Farbe gebacken, hernach über ein Sieb umgestürzt, nach gänzlichem Auskühlen auf die bestimmte Platte gelegt, und mit Zucker überstäubt servirt.

1421. Bisquitgogelhopfen.

In ein halb Pfund leicht gerührte Butter werden zehn Eier, eines um das andere und jedes mit einem Eßlöffel Mehl, gerührt, so, daß man dabei gut gewogene drei Viertelpfund zuvor gesiebtes Mehl aufbraucht, nun drei Eßlöffel Zucker und ein kleiner Kaffeelöffel Salz beigefügt, und Alles eine Stunde gerührt. Hernach wird vier Eßlöffel gute dicke Hefe daruntergemengt, und die Masse in eine

dick mit Butter bestrichene Form, worein zwei Loth abgezogene, halbirte Mandeln ringsum gleichmäßig eingedrückt und die hernach mit Zucker ausgestreut wurde, eingefüllt, doch so, daß ein Drittel des Raumes leer bleibt. Jetzt läßt man das Ganze bei gelinder Wärme gehörig aufgehen, bringt es dann in einen mittelheißen Backofen, und bäckt den Gogelhopfen in dreiviertel bis einer Stunde zu schöner Farbe, wo er sodann auf ein Sieb umgestürzt und nach einigem Erkalten auf die bestimmte Platte gebracht wird. — Gibt man vorzüglich zum Thee.

1422. Gewöhnlicher Gogelhopfen.

In eine Schüssel gebe man zwei Schoppen laue Milch und drei Eßlöffel Hefe, rühre so viel gesiebtes Mehl darein, daß es einen etwas dicken Teig gibt, und stelle die Schüssel, mit einem Tuche bedeckt, an einen lauwarmen Ort. Ist der Teig gehörig aufgegangen, so gebe man zwölf Loth leicht gerührte Butter, zwei Eier, sechs Loth ausgekernte große und ebensoviel rein belesene, gewaschene kleine Weinbeeren, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, einen halben Kaffeelöffel Salz, zwölf Loth Zucker und so viel Mehl darein, daß der Teig beim Neigen der Schüssel nur langsam auf die Seite läuft, und schlage ihn dann mit einem Kochlöffel so lange ab, bis er ganz glatt ist, und von letzterem sich ablöst. Nun fülle man mit demselben eine gut mit Butter bestrichene Form etwas über die Hälfte ein, und beende den Gogelhopfen nach Nr. 1418.

1423. Kleine Mandelgogelhopfen.

1424. Kleine Mandelgogelhopfen auf andere Art.

1425. Kleine Kaisergogelhopfen.

1426. Kleine Bisquitgogelhopfen.

1427. Kleine gewöhnliche Gogelhopfen.

Werden ganz aus den in Nr. 1418—1422 beschriebenen Massen bereitet, nur nimmt man hiezu kleine Förmchen in der Größe oberer großer Kaffeetassen, bestreicht solche gut mit Butter, streut sie gut mit Zucker aus, und füllt sie etwas mehr als zur Hälfte ein. Dann läßt man den Teig in den Förmchen an einem warmen Ort gehörig aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, streut gewiegte Mandeln und Zucker darüber, und bäckt die Gogelhopfen, die Förmchen auf ein Blech nebeneinandergestellt, in gutem Ofen schön rothbraun.

1428. Babas.

Ein halb Pfund mit einem Schoppen kochender Milch angerührtes Mehl wird mit fünfzehn Eigelb fein abgerührt, unter den inzwischen erkalteten Teig drei bis vier Eßlöffel gute Hefe gemengt, und solcher zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Ist der Teig schön aufgegangen, so wird zehn Loth etwas weichgemachte Butter, sechs Loth Zucker, ein halb Pfund Mehl, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929) und ein Kaffeelöffel Salz daruntergerührt, und derselbe gut abgeschlagen. Nun werden kleinere Formen, z. B. Gogelhopfenförmchen, mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt, hernach mit obiger Masse gut zur Hälfte gefüllt, und so die Masse zum nochmaligen Aufgehen warmgestellt. Die Babas bäckt man jetzt in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb, stürzt sie dann um, und glasirt sie mit Punschglasur (Nr. 1941).

1429. Butterlaibchen.

Drei Viertelpfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, und in der Mitte eine Grube gebildet, worin man mit einer Tasse lauer Milch, besser Rahm, und vier Eßlöffel Hefe einen nicht zu festen Teig (Hefel) anmacht, den man an einem warmen Orte aufgehen läßt. Mittlerweile rührt man ein halb Pfund Butter leicht ab, fügt acht Eigelb hinzu, und rührt dieß zusammen tüchtig durch, dann wird vier Eßlöffel Zucker, die Schale einer halben Zitrone, ein halber Kaffeelöffel Salz, der unterdeß aufgegangene Hefel und das noch übrige Mehl dazugegeben, und Alles miteinander abgerührt. Zuletzt mengt man den steifen Schnee von acht Eiweiß unter den Teig, füllt mit letzterm eine mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestäubte Bund- oder andere tiefe Form sofort zur Hälfte ein, und läßt ihn an einem warmen Ort noch so lange gehen, bis die Form beinahe voll ist. Alsdann wird das Ganze in gutem Ofen gelbbraun gebacken, und hernach sogleich auf ein Sieb herausgestürzt.

1430. Bagagebütten.

Für drei Kreuzer Schild- (Semmel-) Teig wird in kleine Stückchen verzupft, diese mit einem Ei ganz glatt angerührt, was längere Zeit erfordert, hieran nach und nach noch fünf Eier, zwölf Loth Zucker, drei Viertelpfund leicht gerührte Butter, die feingewiegte Schale einer Zitrone, etwas Salz, ein Pfund feingesiebtes Mehl und ein Schoppen laue Milch gerührt, und das Ganze nun zusammen noch gut abgerührt und alsdann

zu einem Teig angemacht, der in der Dicke eines Gogelhopfenteiges ist. Ist er recht stark mit dem Kochlöffel abgeschlagen, so füllt man eine gut mit Butter bestrichene und mit Zucker besäete Gogelhopfenform etwas mehr als halbvoll damit ein, und läßt denselben bei mäßiger Wärme so lange aufgehen, daß die Form bis zum Rande voll ist (wozu manchmal fünf bis sechs Stunden nöthig sind), worauf der Kuchen in heißem Ofen schön gelbbraun gebacken wird.

Anmerkung. Der Semmelteig muß beim Bäcker geholt werden, und so weit fertig sein, daß er nur noch in den Ofen kommen dürfte, um Brod daraus zu machen.

1431. Italienisches Theebrod.

Zwölf Loth weißer Sauerteig wird mit zwei Eiern glatt gerührt, und hiezu acht Loth mit sechs Eiern gut gerührte Butter, zehn Lot Zucker, vier Loth feinverwiegter Zitronat, ein Schoppen laues Wasser und sechs Loth große, sowie sechs Loth kleine Weinbeeren gegeben. Unter diese Masse rührt man nun zwei Pfund feines Mehl und etwas Salz, und nachdem das Ganze gut abgeschlagen, nimmt man es auf ein Brett und wirkt es so lange, bis die Weinbeeren herausfallen. Nun kommt der Teig in die Schüssel zurück, und damit so lange an einen warmen Ort, bis er gut aufgegangen, was längere Zeit erfordert, wo man ihn dann ähnlich wie einen Brodlaib formt, und hernach auf einem mehlbesäeten Blech noch einmal gehen läßt. Alsdann werden oben über den Laib Einschnitte gemacht, so, daß die Zwischenräume wie längliche Vierecke aussehen, derselbe jetzt mit Ei bestrichen, und im Backofen gebacken.

1432. Immennest.

Man rührt für vier Kreuzer Schild- (Semmel-) Teig (s. Anmerkung bei Nr. 1430), nachdem solcher zuvor in kleine Stückchen verzupft wurde, mit vier Eiern gut ab, und darein dann zwölf Loth Zucker, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und so viel Mehl, daß es einen etwas festen Teig gibt, den man auf einem mit Mehl bestäubtem Backbrett fingerdick auswargelt. Nun knetet man ein halb Pfund Butter mit etwas Mehl ab, schlägt dieß in den Teig und wargelt ihn auf's Neue aus, dann schlägt man ihn wieder über sich zusammen, wargelt ihn nochmals aus, und wiederholt dieses Verfahren so lange, bis die Butter ganz darin ist. (Siehe Nr. 1314.) Alsdann wird der zuletzt messerrückendick ausgewargelte Teig mit einem Viertelpfund feinem Zucker, einem

halben Loth gestoßenem Zimmt, einem Viertelpfund großen und ebensoviel kleinen, rein belesenen, gewaschenen Weinbeeren, sowie einem Viertelpfund feingewiegten Mandeln übersäet, und der Länge nach in handbreite Streifen geschnitten, deren jeden man über sich schneckenartig zusammenrollt, und in eine runde, glatte, gut mit Butter bestrichene Bund- oder Auflaufform, eine Rolle leicht neben die andere, einsetzt. So läßt man sie an einem lauwarmen Ort gehörig aufgehen, was oft fünf bis sechs Stunden Zeit braucht, bestreicht sie hernach mit Ei, und bäckt sie in mittelheißem Ofen eine Stunde zu schöner Farbe, wo sodann das Immennest auf ein Sieb und hievon auf die Platte umgestürzt, und hier mit feinem Zucker übersäet wird.

1433. Immennestchen.

Man nehme um drei Kreuzer Schild- (Semmel-) Teig, verzupfe ihn in eine Schüssel in kleine Stückchen, rühre solche nach und nach glatt mit fünf Eiern, füge vier Loth Butter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und weniges Salz bei, und mache dieß mit Mehl zu einem nicht zu festen Teig an, den man auf dem Backbrett fein abarbeitet und fingerdick auswargelt. Nun knete man zwölf Loth Butter mit etwas Mehl ab, lege dieß auf den Teig, schlage letzteren von allen vier Seiten darüber zusammen, wargle ihn wie den Blätterteig (Nr. 1314) drei- bis viermal aus, schlage ihn übereinander, und lasse solchen dann eine halbe Stunde liegen. Unterdeß koche man ein halb Pfund kleine Weinbeeren in Wasser auf, gieße sie ab, und menge solche, wenn sie völlig abgelaufen sind, mit acht Loth feingewiegten Mandeln, acht Loth Zucker und etwas Zimmt gut untereinander, wargle jetzt den Teig messerrückendick aus, überlege ihn mit dem Untereinandergemengten, und schneide denselben dann zu Streifen, welche etwas schmäler sind, als die Förmchen tief, und aus deren jedem man drei bis vier Immennestchen macht. Die abgeschnittenen Streifenstücke rolle man zu dem Ende mit leichter Hand der Länge nach auf, setze sie in die butterbestrichenen und mit Zucker besäeten Förmchen, stecke in die Mitte eines jeden eine große Weinbeere tief ein, und stelle die Immennestchen an einen warmen Ort zum Aufgehen, wozu drei bis vier Stunden erforderlich sind. Nachdem sie dann mit Ei bestrichen und mit etwas Zucker überstreut, backe man sie schön in mittelheißem Ofen, und stürze sie dann sogleich auf eine Platte. — Können auch aus dem in vorïger Nummer beschriebenen Teig bereitet werden.

1434. Immennestchen auf andere Art.

Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, und in dessen Mitte in einer Grube mit einem Schoppen lauer Milch und drei Eßlöffel Hefe ein Hefel angemacht, den man zum Aufgehen stellt. Unterdeß rührt man sechs Loth Butter etwas ab, gibt dann vier Loth Zucker, drei Eier, etwas Salz und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazu, indem man dieß zusammen noch etwas abrührt, fügt hernach den aufgegangenen Hefel und das noch übrige Mehl bei, und verklopft das Ganze zu einem zarten, etwas festen Teig, den man auf das bemehlte Backbrett herausnimmt, noch etwas zarter abknetet, und sodann zu einem Laibchen formt. Nachdem man solches bedeckt eine halbe Stunde hat ruhen lassen, wargelt man es zu einer messerrückendicken Platte aus, deren ganze Fläche man mittelst eines Pinsels stark mit zerlassener Butter überstreicht. Inzwischen werden ein Viertelpfund gewaschene kleine und vier Loth verlesene gewaschene große Weinbeeren mit einem Gläschen Wein und einem Stückchen Zucker einmal aufgekocht, darunter vier Loth abgezogene, feinverwiegte Mandeln, vier Loth Zucker und ein Eßlöffel feiner Zimmt gemengt, und mit dieser Masse dann obige Teigplatte gleichförmig belegt. Nun schneidet man letztere in Streifen, welche halb so breit sind als die Förmchen tief, und rollt davon dann immer so viel auf, daß je der untere Theil des Förmchens vollständig gefüllt ist. Sind die Streifen lang, so kann einer zu drei bis vier Immennestchen reichen. Letztere werden nun in den butterbestrichenen Förmchen, worin sie aufrecht stehen, bedeckt an einen warmen Ort gebracht, wo man sie so lange gehen läßt, bis die Förmchen voll sind, hernach bestreicht man die Immennestchen mit verklopftem Ei, bäckt sie schnell in gutem Ofen, und stürzt sie sodann zum Auskühlen auf ein Sieb.

1435. Hefenschnecken.

Ein Pfund Mehl, sechs Loth etwas weichgemachte Butter, vier Loth Zucker, drei Eier, ein Kaffeelöffel Salz, drei bis vier Eßlöffel gute Hefe und ein Schoppen Milch wird in einer Schüssel zu einem Teig angemacht, dieser heraus auf das Backbrett genommen, und mit den Händen, unter Bestäuben mit Mehl, zu einem Laib gearbeitet, den man eine halbe Stunde an einen warmen Ort stellt, und dann etwas auswargelt. Nun wird zehn Loth mit ein wenig

Mehl weichgeknetete Butter in die ausgewargelte Platte eingeschlagen, damit ausgewargelt, und dieses Verfahren drei- bis viermal wiederholt wie beim Blätterteig (Nr. 1314). Nachdem zuletzt die Platte in zwei Hälften verschnitten ist, wargelt man die eine Hälfte zweimesserrückendick aus, mengt dann ein Viertelpfund gewaschene kleine Weinbeeren, zwei Loth Zucker, zwei Loth feingeschnittene Pomeranzenschalen und etwas Zimmt untereinander, überstreut mit der Hälfte dieser Masse den ausgewargelten halben Theil der Platte, und rollt solchen nun der Länge nach zu einer Wurst übereinander, wovon sofort zweifingerbreite Stücke abgeschnitten und mit der abgeschnittenen Seite auf ein mit Butter abgeriebenes Backblech nicht zu nahe aneinandergestellt werden. Mit der andern Hälfte der Platte und der Masse wird auf gleiche Weise verfahren, und hernach das Ganze an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Wenn Letzteres in gehöriger Weise erfolgt ist, werden die Hefenschnecken in gutem Ofen schön gebacken, dann gleich heiß, wie sie herauskommen, mit Wasserglasur (Nr. 1942) überstrichen, und noch schnell auf demselben Blech im Ofen getrocknet.

1436. Hefenkranz.

Zwei gut gemessene Schoppen laue Milch werden in eine Schüssel gegossen, vier Eßlöffel dicke Hefe dareingegeben, und dieß mit feinem gesiebten Mehl zu einem Vorteig (Hefel) angemacht, welchen man an einem lauwarmen Ort gut gehen läßt. Nun rührt man ein schwaches halb Pfund Butter mit fünf Eiern etwas ab, und gibt dazu ein halb Pfund feinen Zucker, zwei kleine Kaffeelöffel Salz, zwei Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, einen Eßlöffel Anis, den aufgegangenen Vorteig und noch so viel Mehl, daß im Ganzen gut drei und ein halb Pfund verbraucht ist und ein nicht gar zu fester Teig entsteht, den man auf dem Backbrett wirkt, bis er fein und glatt ist, dann in eine erwärmte Schüssel bringt, und zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Ist er um die Hälfte höher geworden, so nimmt man ihn auf das Backbrett, theilt ihn in drei gleiche Theile, rollt mit der hohlen Hand lange Flechten daraus, flicht solche zu einem festen Zopf, legt diesen in Kranzform auf ein butterbestrichenes Blech, und stellt ihn, mit einem leichten Tuch bedeckt, an einen warmen Ort, damit er schön aufgehe, doch darf er von unten nicht zu warm werden, auf daß er nicht in die Breite geht. Nachdem er hoch aufgegangen, bestreicht man denselben mit Ei, überstreut ihn mit in die Länge geschnittenen,

abgezogenen Mandeln und sodann noch mit Zucker, und bringt ihn ungefähr eine Stunde in einen guten Ofen.

1437. Eierkranz.

Von einem Schoppen lauer Milch, drei Eßlöffel Hefe und dem erforderlichen Mehl wird ein Hefel (Vorteig) in der Dicke eines Spatzenteiges gemacht. Ist er gehörig aufgegangen, so kommt ein Viertelpfund leicht gerührte Butter, vier Eier, ein Vierling Zucker, ein Viertelpfund rein belesene gewaschene kleine Weinbeeren, ein Kaffeelöffel Salz und so viel feines, gesiebtes Mehl dazu, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, den man an einem warmen Ort, die Hälfte höher werden läßt, dann auf das bemehlte Backbrett stürzt, und so lange wirkt, bis er fein und glatt ist. Nun theilt man ihn in drei gleiche Theile, und wargelt aus diesen drei lange Flechten, woraus ein fester Zopf gemacht wird, den man auf einem butterbestrichenen Backblech, kranzförmig geordnet, an einem warmen Ort schön aufgehen läßt, hernach mit verklopftem Ei bestreicht, und in gutem Ofen schön gelbbraun bäckt.

1438. Kaffeebrod.

Drei Pfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, und in dessen Mitte mit einem Schoppen lauer Milch und drei Eßlöffel guter Hefe ein Hefel angemacht. Ist solcher aufgegangen, so werden zwölf Loth Butter, drei Eier, ein Viertelpfund Zucker, zwei kleine Kaffelöffel Salz sowie noch anderthalb Schoppen laue Milch beigefügt, und das Ganze zu einem starken Teig abgeschlagen, den man auf das Backbrett herausstürzt, hier zu einem glatten zähen Teig verarbeitet, und bedeckt noch eine halbe Stunde stehen läßt. Alsdann schneidet man sechs gleiche Stücke davon ab, wargelt diese mit den Händen zu langen, zweifingerdicken Flechten, und flicht daraus zwei Zöpfe, diese legt man auf mit Fett abgeriebene Backbleche, läßt sie noch schön aufgehen, streicht sie dann mit verklopftem Ei an, bestreut sie mit Zucker, und bäckt sie schön gelb in gutem Ofen.

1439. Zuckerbrod.

Man macht von zwei Schoppen lauer Milch, vier Eßlöffel Hefe und feinem Mehl einen Vorteig, den man an einem lauwarmen Ort aufgehen läßt. Unterdeß rührt man ein halb Pfund Butter leicht ab, und gibt darein sechs Eier, um zwei Kreuzer Rosenwasser, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein halb

Pfund feinen Zucker, vier Loth Zitronat und gleichviel Pomeranzenschale (beides fein geschnitten), um einen Kreuzer Anis und Fenchel, einen Kaffeelöffel Salz und so viel feines, gesiebtes Mehl, daß das Ganze einen starken Teig bildet, welchen man auf dem bemehlten Backbrett so lange wirkt, bis der Anis herausfällt und der Teig zart und glatt ist. Hernach wird er fingerdick zu einem Kuchen ausgewargelt, und dieser mit einem weiten Glas oder Ausstecher zu runden Blättchen ausgestochen, welche man in der Mitte zusammenbiegt, und auf ein butterbestrichenes Blech dicht aneinandersetzt, so, daß sie aufrecht dastehen (das Zusammengebogene unten, die runden Kanten gegen oben), und das Ganze einem langen Wecken ähnlich sieht. Man läßt nun den Wecken an einem warmen Ort gehörig aufgehen, bestreicht ihn dann mit Ei und überstreut ihn mit Zucker, macht in denselben der Länge nach in der Mitte einen tiefen Schnitt, und bäckt ihn in gutem Ofen. — Beim Aufsetzen der zusammengebogenen Teigblättchen auf das Blech muß oben und unten etwas Schweres angebracht sein, (z. B. kurze dicke Holzstücke ꝛc.,) damit sie fest beisammenbleiben; dieß nimmt man vor dem Backen dann wieder weg. — Man kann das Zuckerbrod auch in einer sogenannten Backsteinform, wie solche bei den Jägerschnitten in Anwendung kommt, einsetzen und backen.

1440. Ulmer Brod.

Man gebe in eine irdene Schüssel drei Schoppen laue Milch und vier Eßlöffel gute dicke Bierhefe, und rühre mit feinem gutgesiebten Mehl einen Vorteig an. Ist dieser gehörig gegangen, so kommt ein halb Pfund feiner Zucker, ein halber Schoppen Rosenwasser, ein Loth feingeschnittene Pomeranzenschale, ein halb Loth feingeschnittener Zitronat, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein halb Loth Anis und Fenchel und zuletzt noch so viel Mehl darein, daß es einen festen Teig gibt. Den Teig macht man nun gut untereinander, nimmt ihn auf das Backbrett heraus, wirkt ihn noch so lange, bis der Anis anfängt herauszufallen, und formt daraus dann zwei große längliche Wecken, die man auf ein mehlbestäubtes Blech legt, an einem warmen Ort nochmals schön aufgehen läßt, hernach mit verklopftem Ei bestreicht, der Länge nach oben einen Schnitt dareinmacht, und sie in mittelheißem Ofen bäckt. — Man kann die Wecken auch in eine butterbestrichene Backsteinform einlegen, so aufgehen lassen, und darin dann backen. Auch kann man sie nach einigen Tagen in feine Scheiben schneiden, und auf einem Backblech im Backofen gelb rösten.

1441. Apostelkuchen.

Von anderthalb Pfund feinem, gesiebten Mehl wird der vierte Theil mit sechs Eßlöffel Hefe, und einem schwachen Schoppen lauem Wasser zu einem Vorteig (Hefel) angemacht, den man zugedeckt langsam aufgehen läßt. Ist er gehörig gegangen, so gibt man den Rest des Mehles, dreiviertel Pfund etwas weichgemachte Butter, sechs ganze Eier und sechs Eigelb, zwei Eßlöffel feinen gewöhnlichen Zucker, (oder nach Belieben Vanillezucker, Nr. 1929), zwei Kaffelöffel Salz und einen halben Schoppen süßen Rahm darein, und arbeitet solches leicht zu einem ziemlich festen Teig. Diesen stürzt man auf das Backbrett, reißt ihn hier nach und nach mit den Fingern in Stücke ab, legt diese wieder übereinander, und fährt so mit dem Abreißen und Uebereinanderlegen des Teiges fort, bis derselbe fein ist, worauf er mit der ganzen Hand noch etwas feiner abgearbeitet und zu einem Ballen geformt, dann in ein mehlbestäubtes Tuch geschlagen, mit letzterm in eine große irdene Schüssel gelegt, und sorgfältig zugedeckt, zehn bis zwölf Stunden an einen kalten Ort oder in den Keller gestellt wird. Nachdem er um das Zweifache aufgegangen, stürzt man ihn auf das bemehlte Backbrett, nimmt ein klein wenig davon, und bildet das Uebrige mehr durch Drehen als durch Arbeiten ganz leicht zu einem oben etwas breitgedrückten Laib, in dessen Mitte man mit der Faust eine Vertiefung macht. Aus dem zurückgelegten Teig wird ein Knopf gebildet, dieser in die Vertiefung gedrückt, das Ganze auf ein butterbestrichenes Backblech gesetzt, mit verklopftem Ei bestrichen, mit dem Messer aufwärts gegen den Knopf je dreifingerbreit von einander leicht eingeschnitten, noch eine Viertelstunde stehen gelassen, und nun in ziemlich heißem Ofen schön hellbraun gebacken. Des schnellern Abkühlens wegen legt man den gebackenen Kuchen auf ein umgekehrtes Haarsieb, und bringt ihn nach Erkalten zu Tisch. (Siehe Abbildung.) — Man kann den geformten Kuchen auch in ein rundes, mit dreifingerbreitem Rand versehenes, butterbestrichenes Blech einsetzen, wo man dann ein doppelt gelegtes Papier um die Form bindet, so, daß dasselbe noch handbreit über letztere in die Höhe steht. Auch kann man den Kuchen in einem ziemlich tiefen, butterbestrichenen Kastrol in den Ofen bringen. In beiden Fällen werden die oben erwähnten Einschnitte in ihn gemacht. — Gewöhnlich bereitet man den Teig am Abend, wo der Kuchen dann sofort in der Frühe gebacken werden kann.

Anmerkung. Hefenteige, zu denen viel Butter kommt, dürfen nie zu

lange mit dem Ballen der Hand gearbeitet werden, weil dadurch die Butter gerne schmilzt. Dagegen reißt man sie, wie vorstehend angezeigt, ab, und legt die Stückchen wieder übereinander, wodurch der Teig dennoch fein wird. Erst zuletzt arbeitet man ihn mit der ganzen Hand noch gut ab und zusammen.

1442. Apostelkuchen auf andere Art.

Der Teig wird bereitet wie obiger, nur verwendet man blos sechs Eier und ein halb Pfund Butter dazu. Nach Belieben kann ein Vierling gewaschene kleine Weinbeeren unter die Masse gegeben werden.

1443. Kleine Apostelkuchen.

In den Teig von Nr. 1441 nimmt man drei bis vier Eigelb und vier Loth Butter mehr, arbeitet ihn dann ganz wie dort, und formt daraus zehn bis zwölf kleinere Kuchen, welche ebenfalls mit Knöpfchen versehen und nach Nr. 1441 beendet werden.

1444. Kleine Apostelkuchen auf andere Art.

Die Masse ist ganz die von Nr. 1442, nur nimmt man drei bis vier Eigelb und einen halben Vierling Butter mehr. Die übrige Bereitungsart siehe in voriger Nummer.

Anmerkung. Alle diese Apostelkuchen werden zum Kaffee oder Thee gegeben, und meistens warm aufgetischt.

1445. Kleines italienisches Theebrod.

Ein halb Pfund Mehl wird in einer Schüssel mit vier bis sechs Eßlöffel guter weißer dicker Hefe und lauem Wasser zu einem etwas starken Hefel angemacht, den man zum Aufgehen stellt. Mittlerweile wird ein Pfund Mehl, zehn Loth Butter, sechs Loth Zucker, vier ganze Eier, sechs Eigelb und ein Kaffelöffel Salz auf das Backbrett genommen, der aufgegangene Hefel dazugethan, und dieß zu einem feinen Teig angemacht und abgeknetet. Denselben dreht man nun zu einem runden Laibchen zusammen, das man zurück in die Schüssel bringt, und, bedeckt, aufgeheu läßt. Währenddem wird abermals ein Pfund Mehl, acht Loth Zucker, zwölf Loth Butter, acht Eigelb, sowie die feingewiegte Schale einer Zitrone oder zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929) hergerichtet, dieß unter den inzwischen aufgegangenen Teig gemengt, und das Ganze jetzt heraus auf das Backbrett genommen, wo man es recht zart abarbeitet, wie bei dem Apostelkuchen (Nr. 1441) beschrieben. Hernach dreht man den Teig wieder zu einem Laib zusammen, legt diesen in eine große Schüssel, bedeckt denselben mit einem Tuch, deckt noch einen passenden Deckel darauf, und stellt ihn im

Sommer über Nacht in den Keller, im Winter an einen kalten Ort, wo er jedoch nicht gefrieren darf. Am andern Morgen werden aus dieser Masse dann runde Kuchen, Hörnchen, Wecken u. drgl. geformt, diese, mit einem Tuch bedeckt, auf butterbestrichenen Backblechen nochmals zum Aufgehen gestellt, sodann mit Ei bestrichen, und in gutem Ofen gebacken.

1446. Butterkuchen.

Aus zwei und einem halben Schoppen lauer Milch, vier Eßlöffel Hefe und dem nöthigen Mehl wird ein Vorteig gemacht, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Hat er sich gehörig gehoben, so gibt man drei Viertelpfund etwas weichgemachte Butter, sechs Eier, drei Eßlöffel feinen Zucker, zwei Kaffeelöffel Salz und so viel Mehl, daß es mit dem zum Vorteig verbrauchten zwei Pfund ausmacht, darein, und arbeitet den Teig nach Nr. 1441. Der Kuchen wird dann auch ebenso geformt, oben etwas breitgedrückt, jedoch ohne einen Knopf darauf zu setzen, hernach auf ein butterbestrichenes Blech gesetzt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nachdem er sich gehörig gehoben, bestreicht man ihn mit einer Mischung von verklopftem Ei und zerlassener Butter, macht mit einem Messer in die Quere Ritzen, und bäckt denselben in gutem Ofen schön gelbbraun.

1447. Feinerer Butterkuchen.

Zwei Pfund feines, gesiebtes Mehl wird in eine große Schüssel genommen, in der Mitte desselben in einer Grube mit zwei Schoppen lauer guter Milch oder Rahm, vier Eßlöffel guter Hefe und einem Theil des Mehles ein Vorteig (Hefel) angerührt, und dieß, mit einer über die Schüssel gebreiteten Serviette bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nun rührt man ein Pfund Butter leicht ab, gibt sechs Eier, vier Eßlöffel Zucker, zwei kleine Kaffeelöffel Salz, das vom Vorteig übrige Mehl, sowie den inzwischen gehörig aufgegangenen Vorteig darein, und arbeitet und beendet den Kuchen ganz wie vorigen. — Sollte der Teig nicht fest genug sein, so muß noch mehr Mehl dazugenommen werden.

1448. Kleine Butterkuchen mit Weinbeeren.

Bereitet und beendet man ganz nach Nr. 1446 und 1447, nur werden unter den Teig ein halb Pfund gewaschene kleine Weinbeeren genommen, und die Kuchen in kleinerem Maßstabe geformt.

1449. Blätterkuchen.

Der Teig von Nr. 1447 wird fingerdick ausgewargelt, mit einem Ausstecher oder weitem Glas zu lauter Blättchen ausgestochen, und diese im Kranz auf dem Backblech derart übereinandergelegt, daß immer ein Blättchen zur Hälfte über das andere zu liegen kommt. Dann läßt man diesen Kranz an einem warmen Ort noch einmal so hoch aufgehen, bestreicht denselben mit verklopftem Ei, bestreut ihn mit feingeschnittenen Mandeln und hernach mit Zucker, und bäckt ihn in gutem Ofen schön gelbbraun.

1450. Käskuchen.

Wird ganz nach Nr. 1446 bereitet und beendet, nur kommt unter den Teig ein halb Pfund geriebener Parmesankäs. — Man gibt ihn gewöhnlich zum Wein.

Anmerkung. Alle diese Butterkuchen (Nr. 1446—1450) kann man, wenn es die Zeit erlaubt, gleich den Apostelkuchen, an einen kalten Ort zum Aufgehen stellen, in welchem Falle sie viel feiner werden.

1451. Kaffee- oder Theekuchen.

Man rührt in einer Schüssel mit anderthalb Schoppen lauer Milch, drei Eßlöffel Hefe und der erforderlichen Portion feinem, gesiebten Mehl einen Vorteig an, und stellt solchen zum Aufgehen an einen warmen Ort. Unterdeß wird zwanzig Loth Butter leicht abgerührt, zehn Loth Zucker, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, sechs bis acht Stück abgezogene, mit ein wenig Wasser feingestoßene bittere Mandeln, zwei Eier, zwei Messerspitzen feingestoßene Muskatblüte und etwas Salz beigefügt, und dieß in den mittlerweile aufgegangenen Vorteig mit so viel Mehl gegeben, daß letzteres mit dem zum Vorteig verbrauchten ungefähr anderthalb Pfund ausmacht. Der ziemlich starke Teig wird nun mit dem Kochlöffel gut abgeschlagen, und zu einem runden Kuchen geformt, dieser etwas ausgewargelt, so, daß er nur noch zwei Finger dick ist, dann auf das butterbestrichene Blech gelegt, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, wo man ihn nach gehörigem Aufgehen mit verklopftem Ei bestreicht, mit verwiegten Mandeln und hernach mit Zucker bestreut, und in heißem Ofen schnell bäckt.

1452. Rosinenkuchen.

Aus einem halb Pfund Mehl, einem Schoppen Milch und drei Eßlöffel Hefe, wird ein Vorteig (Hefel) gemacht, bis er aufgegangen zehn Loth Butter leicht gerührt, und darein dann fünf Loth Zucker, ein halb Pfund Rosinen (kleine Weinbeeren), zwei

Eier, zehn Stück abgezogene bittere, mit etwas Milch feingestoßene Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, vier Loth feingeschnittener Zitronat, ein kleiner Kaffeelöffel Salz, etwas feingestoßene Muskatblüte, ein halb Pfund Mehl und der aufgegangene Vorteig gegeben. Nun wird das Ganze gut abgeschlagen, auf ein bemehltes Backbrett gestürzt, und zu einem runden Kuchen geformt, den man sorgfältig auf ein butterbestrichenes Backblech legt, und an einem warmen Ort gehörig aufgehen läßt, worauf er mit Ei bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut, und in gutem Ofen schön gelb gebacken wird.

Anmerkung. Diesen, sowie überhaupt alle festeren Kuchen, sollte man stets auf butterbestrichenes Papier setzen, um sie mittelst desselben dann gut auf das Backblech ziehen zu können.

1453. Koburger Kuchen.

Aus zwei Schoppen lauer Milch, drei Eßlöffel Hefe und dem nöthigen Mehl wird ein leichter Vorteig gemacht, bis er gegangen drei Viertelpfund Butter leicht gerührt, und hiezu drei Viertelpfund feiner Zucker, zwölf Eier, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein Kaffeelöffel Anis und zwei Kaffeelöffel Salz gefügt. Dieß wird nun mit dem gut aufgegangenen Vorteig und dem noch nöthigen Mehl zu einem Teig, der so dick wie ein leichter Spatzenteig, gut abgeschlagen, und solcher in einer butterbestrichenen runden Form an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, bis er noch einmal so hoch geworden. Er wird hernach mit verklopftem Ei bestrichen, mit verwiegten Mandeln und zuletzt mit Zucker bestreut, und der Kuchen in mittelheißem Ofen schön gebacken.

1454. Basler Kuchen.

Aus zwölf Loth Mehl wird mit einem Schoppen Milch und drei Eßlöffel guter Hefe in einer Schüssel ein Hefel angemacht, und solcher bedeckt zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Alsdann gibt man hiezu vier Loth kleine und zwei Loth große Weinbeeren, sämmtlich gewaschen und letztere einigemal überschnitten, dann vier Loth etwas weichgemachte Butter, ebensoviel Zucker, zwei Eier, einen halben Kaffeelöffel Salz, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, und so viel Mehl, daß es einen leichten Teig gibt, den man mit dem Kochlöffel tüchtig abschlägt, hernach auf das Backbrett herausnimmt, hier zu einem Laibchen unter Bestäuben mit Mehl zusammendreht, und so, bedeckt, eine halbe Stunde an einem warmen Ort stehen läßt. Nach dieser Zeit soll der Teig

etwas in die Höhe, noch mehr aber in die Breite gegangen sein, was das Zeichen ist, daß er die rechte Dicke hat. Nun wird ein kleiner Theil desselben genommen und zurückgelegt, der übrige Teig etwas auseinandergewargelt, in ein butterbestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech gebracht, und mit den Händen dem Blech gleichgedrückt. Sodann bestreicht man den Kuchen am Rande, welch' letzterer zuvor mittelst der Finger etwas eingedrückt wurde, mit verklopftem Ei, und macht von dem zurückbehaltenen Teig eine kleine fingerdicke Walze, welche man am Rand des Kuchens herumlegt und dabei leicht andrückt. Letztern läßt man hernach an einem warmen Ort noch einmal aufgehen, bis er zur Hälfte höher geworden, dann wird er mit sechs Loth zerlassener Butter überschüttet, doch so, daß diese nicht über ihn herunterläuft, nun noch ein guter Eßlöffel feiner Zimmt und vier Loth feiner Zucker darübergestreut, und der Kuchen in gutem Ofen gelb gebacken. — Kann nach Belieben vor dem Backen mit vier Loth feingewiegten Mandeln bestreut werden.

1455. Braunschweiger Kuchen.

Wird im Ganzen wie vorhergehender bereitet, nur nimmt man etwas mehr Mehl zum Teig, damit derselbe fester werde. Auch übergießt man ihn nicht mit Butter, sondern es wird derselbe mit verklopftem Ei bestrichen, mit abgezogenen, breitgeschnittenen Mandeln überlegt, dick mit Zucker, darunter nach Belieben Vanillezucker (Nr. 1929), überstreut, und mit etwas Wasser bespritzt.

1456. Christstollen.

Vier Pfund feines, gesiebtes Mehl wird in eine große Schüssel genommen, und in der Mitte desselben eine Grube gemacht, worein man acht Eßlöffel ganz gute Hefe gibt, und mit zwei und einem halben Schoppen lauer Milch einen Hefel anmacht, den man an einen warmen Ort stellt. Ist der Hefel gehörig aufgegangen, so gibt man ein Pfund weichgemachte Butter und einen Kaffeelöffel Salz darein, worauf man den Teig recht tüchtig durcharbeitet, und sodann nach und nach, unter fortwährendem Kneten des Teiges, ein Pfund große und ebensoviel kleine Weinbeeren, ein Viertelpfund feinen Zucker, zwölf Loth süße abgezogene, fein geschnittene oder gewiegte Mandeln, nach Belieben auch einige bittere, eine Messerspitze Muskatblüte und die feingewiegte Schale einer Zitrone beifügt. Hat man Alles gut vermischt, und ist der Teig fort und fort tüchtig geknetet, so daß er ganz fein und glatt ist, so läßt man ihn an einem warmen Ort aufgehen, stürzt ihn

hernach auf das bemehlte Backbrett, und formt zwei oder mehrere Stollen daraus: man nimmt nämlich beliebige Stücke von dem Teig, und formt daraus Laibchen, die man mit dem Wargelholz etwas auseinanderdrückt, in der Mitte etwas stärker eindrückt, und dann übereinanderschlägt, so, daß sie Maultaschen ähnlich sehen. Nun setzt man die Stollen auf mehlbestreute Backbleche, bäckt sie in heißem Ofen, und wenn sie herauskommen, bestreicht man sie sofort mit zerlassener Butter, die immer von der oben angegebenen zurückbehalten wird, und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt. — Sollten immer einige Tage alt sein, ehe man sie ißt, und können auch längere Zeit aufgehoben werden, ohne daß sie an ihrer Güte verlieren.

1457. Christstollen auf andere Art.

Zwei und eine halbe Maß laue Milch wird mit einer halben Maß guter, dicker Hefe und feinem Mehl zu einem ganz festen Teig zusammengeknetet, und es muß dieser Hefel an einem warmen Ort dann gehen, bis er ganz leicht ist, was ungefähr zwei Stunden Zeit erfordert. Nun fügt man unter fortwährendem Kneten des Teiges anderthalb Pfund frisches Schmalz (ausgelassene Butter), Salz, die feinverwiegte Schale von zwei großen Zitronen, ein halb Loth Zimmt, einen kleinen Kaffeelöffel Muskatblüte, bis ein Pfund feinen Zucker (je nachdem man es süß wünscht), ein halb Pfund feingeschnittenen Zitronat, zwölf Loth süße und zwei Loth bittere, abgezogene, verwiegte Mandeln, zwei und ein halb Pfund große (besser Sultanen) und anderthalb Pfund kleine gewaschene Weinbeeren und so viel Mehl bei, daß es einen festen Teig gibt. Ist derselbe fein und glatt geknetet, so wird er dann zur Wärme gestellt, damit er aufgehe. Die übrige Bereitung ist wie bei voriger Nummer.

1458. Mandelstollen.

Bereitet und beendet man nach Nr. 1456, nur kommen unter den Teig keine Weinbeeren, dafür aber zwölf Loth Zucker, drei Viertelpfund süße und vier Loth bittere, abgezogene Mandeln, sämmtlich fein gewiegt, und ein halb Pfund kleingeschnittener Zitronat.

1459. Plumcake.

In ein Pfund leicht gerührte Butter werden neun Eigelb und ein Pfund feiner Zucker gegeben, und dieß mit einem Pfund Mehl, einem halben Schoppen Arak, sechs Eßlöffel Hefe und so viel lauer

Milch, als nöthig ist, zu einem etwas festen Teig angemacht. Nun gibt man ein Pfund große und ebensoviel kleine Weinbeeren, ein Viertelpfund kleingeschnittene Orangenschale, acht Loth geriebene Chocolade, ein Viertelpfund kleingeschnittenen Zitronat, ebensoviel mit der Schale feingestoßene Mandeln, Zimmt und Nelken nach Belieben, ein wenig Salz und den steifen Schnee der neun Eiweiß darunter, und rührt damit den Teig gut durch. Hernach gibt man ihn in eine dick mit Butter bestrichene glatte Form, läßt ihn an einem warmen Ort gut aufgehen, und bäckt den Kuchen in guter Hitze, wo dann, sobald er aus dem Ofen kommt, ein halber Schoppen Rum langsam gleichmäßig darübergegossen wird. — Läßt sich einige Wochen aufbewahren.

1460. Nußbrod.

Zwei Pfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, in der Mitte eine Grube gemacht, und mit einem Schoppen lauer Milch und drei Eßlöffel Hefe ein Hefel angerührt, welchen man zugedeckt an einen warmen Ort stellt. Ist er gehörig gegangen, so wird ein Schoppen Himbeersaft, oder der zurückgebliebene Saft irgend einer eingemachten Frucht, oder auch ein halb Pfund mit einem Schoppen Wasser aufgelöster und verkochter, dann wieder gänzlich erkalteter Zucker darangethan nebst sechs Loth gröblichgeschnittenem Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, der feingewiegten Schale einer Zitrone, einer Messerspitze Muskatblüte, einem Kaffeelöffel Salz, zwei Schoppen etwas überschnittenen Nußkernen, vier Eiern und zwölf Loth Butter. Dieses alles arbeitet man zu einem festen Teig, welchen man auf ein Backbrett herausnimmt, und vermittelst Mehl noch feiner knetet. Es werden nun daraus zwei längliche Laibe geformt, diese auf ein mehlbestäubtes Backblech gelegt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, welch' letzteres einige Stunden Zeit erfordert, worauf man sie mit Milch bestreicht, und in gutem Ofen lichtgelb bäckt. — Die Masse muß etwas stark gehalten werden.

1461. Birnenzelten oder Hutzelbrod.

Ein Vierling (der vierte Theil eines bayerischen Viertels) dürre (gedörrte) Birnen werden gewaschen und eine halbe Stunde gekocht, dann halbsoviel geschälte, gedörrte, ebenfalls gewaschene Aepfelschnitze dazugethan, und Birnen und Aepfel zusammen weichgekocht, doch so, daß beide Theile nicht zu weich sind, worauf man sie nach Erkalten von den Stielen befreit und in grobe Scheiben

schneidet. Unterdeß wird acht Pfund mittelfeines Kernmehl in eine Schüssel genommen, in der Mitte desselben eine Grube gebildet, und mit einer Maß von der zurückgebliebenen noch lauen Obstbrühe, sechs Eßlöffel guter Hefe und für drei Kreuzer Sauerteig ein Vorteig gemacht, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Gewöhnlich geschieht das vorstehend Bemerkte am Abend; am folgenden Morgen wird der Vorteig dann mit einem Eßlöffel Salz und so viel lauem Wasser, als zu einem etwas festen Brodteig nöthig ist, mit dem übrigen Mehl in der Schüssel abgeknetet, hernach die geschnittenen Aepfel- und Birnenschnitze, ein Pfund große und ebensoviel kleine Weinbeeren, ein Pfund abgezogene, überzwerch grobgeschnittene Mandeln, ein Pfund würflig geschnittene Feigen, acht Loth feingewiegte Pomeranzenschale, ebensoviel Zitronat, die feingewiegte Schale einer Zitrone, vier Loth Zimmt, zwei Loth Nelken, zwei Eßlöffel Anis, zwei Eßlöffel Koriander, ein Eßlöffel gestoßene Cardamomen, ein Eßlöffel Pfeffer, ein Schoppen Kirschwasser und von einem halben Vierling (dem achten Theil eines bayerischen Viertels) Nüssen die einigemal überschnittenen Kerne leicht in den Teig gemengt, und daraus dann mehrere Laibchen geformt. Nun wird von zwei Pfund Mehl, einem Viertelpfund Butter, zwei Eßlöffel Hefe, einem Glas Wasser und ein wenig Salz ein Teig angemacht, dieser gut gearbeitet, und davon in der gehörigen Größe Flecke ausgewargelt etwas dicker als die Nudelflecke (Nr. 16), in deren jeden man eines der obenerwähnten Laibchen leicht einschlägt. Die eingeschlagenen Laibchen legt man jetzt auf mehlbestreute Backbleche in der Art, daß die glatte Seite oben zu liegen kommt, läßt sie an einem warmen Ort noch aufgehen, bestreicht sie dann mit etwas von der zurückbehaltenen Obstbrühe, stupft dieselben mit einem Kochlöffelstiel ein wenig ein, und bäckt sie in einem guten Backofen. — Wer das Hutzelbrod auf gewöhnlichere Art bereiten will, kann statt Mandeln etwas mehr Nüsse nehmen, Feigen, Weinbeeren, Zitronat und Pomeranzenschale aber gänzlich weglassen.

1462. Birnenzelten auf andere Art.

Drei Pfund gedörrte gute Birnen und drei Pfund Zwetschgen werden, jeder Theil für sich, weichgekocht, jedoch nicht zu weich, und so, daß die Brühe beim Fertigsein beinahe eingekocht ist. Alsdann nimmt man Beides in eine Schüssel, wo man nach Erkalten die Zwetschgen aussteint, und die Birnen grob überschneidet. Nun

werden dreißig Stück Feigen mit etwas Wasser eine halbe Stunde lang, bedeckt, auf schwachem Feuer gedünstet, bis sie etwas weich und aufgelaufen, und nach Erkalten einigemal überwiegt, ferner ein Viertelpfund abgezogene Mandeln, vier Loth Pomeranzenschale und ebensoviel Zitronat fein länglich geschnitten, ein Viertelpfund große gewaschene Weinbeeren einmal überschnitten, und von hundert aufgeklopften Nüssen die Kerne mehrmals überwiegt. Dieses alles gibt man zusammen in eine große Schüssel, und dazu noch vier Eßlöffel Koriander, einen Eßlöffel Cardamomen, vier Loth Zimmt, vier Eßlöffel Anis, einen Eßlöffel weißen Pfeffer, zwei Loth Nelken, die feingewiegte Schale einer Zitrone und einen halben Schoppen Kirschwasser, gießt jetzt die etwa noch eine halbe Maß betragende Birnen- und Zwetschgenbrühe darauf, und läßt das Ganze über Nacht, bedeckt, stehen. Inzwischen wird vier Pfund Mehl in eine große Schüssel oder Backmulde gegeben, solches in der Mitte auseinandergestrichen, und darin mit drei Eßlöffel Hefe, für drei Kreuzer Sauerteig und einer halben Maß lauem Wasser ein ziemlich starker Vorteig gemacht, welchen man, bedeckt, ebenfalls über Nacht stehen läßt. Am andern Morgen wird der aufgegangene und wieder niedergefallene Teig mit so viel lauem Wasser angemacht, daß es einen starken Brodteig gibt, und ein Eßlöffel Salz beigefügt. Diesen Teig knetet man tüchtig ab, und läßt ihn hernach ein bis zwei Stunden bedeckt ruhen, sodann wird die Tags zuvor hergerichtete Fülle beigefügt, und Alles untereinandergeknetet. So läßt man es bedeckt noch eine Stunde stehen, dann wird die Masse in beliebige längliche oder runde Laibchen geformt, und diese auf ein mehlbestreutes Backblech gelegt, wo man sie noch ein wenig aufgehen läßt, hernach mit Wasser überstreicht, oben mit abgezogenen halbirten Mandeln überlegt, und in einem guten Bäckerofen bäckt. — Man kann die Laibchen auch nach voriger Nummer in Teig einschlagen, in welchem Falle man sie jedoch nicht mit Mandeln belegt. Sie werden dann gleichfalls mit einem Kochlöffelstiel etwas eingestupft, dagegen aber nicht mit Obstbrühe angestrichen, damit der Umschlagteig weiß bleibe.

1463. Birnenzelten oder Hutzelbrod auf dritte Art.

Ein Vierling gedörrte Birnen werden mit so viel Wasser zum Feuer gesetzt, daß es darüber hingeht, und hierin dann weichgekocht, wo nun noch eine Maß Brühe daran sein muß. Nach Erkalten bringt man sie sodann gröblich verschnitten in eine Schüssel,

gibt anderthalb Schoppen Obstbranntwein oder besser Kirschwasser, dann Anis, Fenchel und Koriander, sämmtlich verstoßen und zusammen vier Loth betragend, zwei Loth Modegewürz, zwei Loth gestoßene Nelken, ein Loth gestoßenen Zimmt, ein Viertelpfund gewaschene Weinbeeren, ebensoviel abgezogene, grobgeschnittene Mandeln und einen Schoppen Birnenbrühe dazu, mengt Alles gut untereinander, und läßt es über Nacht bedeckt stehen. Alsdann wird vier Pfund mittelfeines Kernmehl mit anderthalb Maß lauem Wasser und sechs Eßlöffel guter dicker Hefe zu einem Teig angemacht, und solcher zum Aufgehen gestellt. Ist er hoch aufgegangen, so knetet man darein einen Eßlöffel Salz, einen Kaffeelöffel Anis, und ebensoviel Fenchel und Koriander, arbeitet das Ganze noch gut ab, mengt zuletzt obige Masse darunter, und, im Fall der Teig zu leicht und netzig wäre, noch einiges Mehl, worauf man daraus zwei oder drei Laibchen formt. Nun wird aus einem halb Pfund Mehl, etwas Wasser, zwei Eßlöffel Hefe, nußgroß Butter und ein wenig Salz ein zweiter, nicht gar fester Teig geknetet, dieser gut messerrückendick zu so viel Flecken (s. Nr. 1461) ausgewargelt, als Laibchen sind, und jedes der letztern mit einem Fleck umschlagen. Hernach setzt man die Laibchen so, daß die glatte Seite nach oben kommt, auf Backbleche, und läßt sie noch eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen, stupft sie dann obenüber mit einem Federkiel, damit der Dampf beim Backen herausgehen kann, überstreicht dieselben noch mit Wasser, und bäckt sie im Backofen mit oder nach dem Schwarzbrod.

1464. Kartoffelbrod.

Gewaschene Kartoffeln werden schnell weichgesotten, abgeschält, und gleich heiß durch's Sieb gedrückt. Nun macht man ein Pfund feines Mehl, ebensoviel gänzlich erkaltete Kartoffeln, zwei Eßlöffel Hefe und etwas Salz mit einem Schoppen lauer Milch zu einem festen Teig an, arbeitet diesen auf einem mehlbestreuten Backbrett gut ab, und formt daraus einen langen Wecken, den man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Sobald er gut um die Hälfte höher geworden ist, wird er mit Milch bestrichen, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1465. Zwiebelkuchen.

Von einem Pfund Mehl, vier Loth zerlassener Butter, einem Ei, etwas Salz, zwei Eßlöffel Hefe und anderthalb Schoppen Milch wird ein Teig angemacht, dieser gut abgeschlagen, dann auf dem

Nudelbrett glatt gearbeitet, und zu einem Laib geformt, welchen man an einem warmen Ort um die Hälfte höher werden läßt. Unterdeß schneidet man zwei aufgehäufte Tellervoll Zwiebeln ganz fein, dämpft solche ein wenig in acht Loth kleingeschnittenem Speck, und nimmt sie sodann in eine Schüssel, um sie hier mit einem halben Schoppen saurem Rahm, sechs Eiern, einem Eßlöffel Kümmel und dem nöthigen Salz anzurühren. (Falls man gesalzenen Speck verwendet, bedarf es nur ganz wenig Salz.) Der aufgegangene Teig wird nun halbfingerdick ausgewargelt, und ein butterbestrichenes Back- oder Kuchenblech damit ausgelegt, dieß dann an einen warmen Ort gebracht, damit der Teig nochmals etwas aufgehe, hernach die angerührte Zwiebelmasse auf letzteren gegeben, solche gleichgestrichen, so daß der Teig gut fingerdick bedeckt ist, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken. — Wird ein Backblech hiezu genommen, so muß man den Rand des Teiges aufbiegen, weil sonst das Daraufgegebene herunterlaufen würde.

1466. Speckkuchen. Speckzelten.

Mit dem in voriger Nummer beschriebenen, nur etwas dicker ausgewargelten Teig wird ebenso ein butterbestrichenes Back- oder Kuchenblech ausgelegt, und solcher dann gleichfalls an einen warmen Ort gestellt. Hat er sich hier gehörig gehoben, so wird er mit einer Mischung von verklopftem Ei, zerlassener Butter und zwei Eßlöffel saurem Rahm bestrichen und gleichmäßig mit in Würfel verschnittenen, mit etwas Kümmel und Salz vermischten Speck belegt. Dann läßt man den Teig an einem warmen Ort noch etwas aufgehen, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen.

1467. Anisschnitten.

Man nimmt in eine große Schüssel knapp zwei Pfund Mehl, macht davon mit einem Schoppen lauem Wasser und sechs Eßlöffel Hefe einen Vorteig (Hefel), und läßt diesen an einem lauwarmen Ort gut zugedeckt aufgehen und wieder fallen. Alsdann werden noch zwei Pfund Mehl, fünf Viertelpfund feiner Zucker, ein Viertelpfund weiche Butter, zehn Eier, zwei Loth Anis, nach Belieben auch etwas Fenchel und Koriander, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, etwas Salz und ein Schoppen alter Wein in den Vorteig gegeben, damit untereinandergemacht, und das Ganze auf dem Nudelbrett gut geknetet, bis der Teig glatt ist und ein feines Aussehen hat. Hievon werden nun sechs lange Wecken ge-

macht, welche man auf ein mehlbesäetes Tuch legt, und zugedeckt an einem warmen Ort langsam aufgehen läßt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie, nachdem der Länge nach je ein Einschnitt dareingemacht ist, an einen kalten Ort gestellt, damit sie eine feste Haut bekommen, und alsdann gelb gebacken. Den andern Tag werden sie in viertelzolldicke Schnitten verschnitten, auf Bretter gelegt, und in gutem Ofen von einer Seite gelb geröstet, hernach nimmt man sie heraus, kehrt sie auf den Brettern um, und röstet sie auch von der andern Seite.

1468. Anisschnitten auf andere Art.

Man nimmt vom Bäcker für zwölf Kreuzer Schild- (Semmel-) Teig, verzupft ihn in kleine Stückchen, rührt diese mit sechs gewärmten Eiern glatt ab, gibt anderthalb Schoppen weißen, nebst drei Viertelpfund Butter warmgemachten Wein, ein Pfund Zucker, vier Eßlöffel Anis und Fenchel und die feingewiegte Schale von zwei Zitronen dazu, und mengt dieß gut untereinander. Nun fügt man noch so viel Mehl hinzu, daß es einen etwas starken Teig gibt, arbeitet diesen auf dem Backbrett gut ab, und formt daraus Wecken, welche man auf einem bemehlten Tuch an einem warmen Ort gehen läßt. Sind sie gehörig aufgegangen, so wird, ehe sie in den Ofen kommen, der Länge nach ein Einschnitt dareingemacht, solche dann gebacken, und wie vorige geschnitten und geröstet.

1469. Böhmische Schnitten.

Zweieinhalb Pfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, und mit vier Eßlöffel guter Hefe und einer halben Maß Milch ein Hefel angemacht. Sobald derselbe hoch aufgegangen, kommen fünf Viertelpfund Butter, vier Eier, zwei Loth Zucker, ein halber Eßlöffel Salz und eine Messerspitze Muskatblüte dazu, und nachdem der Teig dann gut abgeschlagen, mengt man noch ein Loth Anis, drei Loth feingewiegte Mandeln, drei Loth gewiegten Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone darunter. Nun wird der Teig auf's Backbrett genommen, hier noch ein wenig geknetet, und zu einem Laibchen zusammengedreht, welches man mit einer Schüssel bedeckt, und so eine Stunde stehen läßt, bis es sich etwas gehoben hat. Dann wird solches in zwei bis drei Theile getheilt, und von jedem Theil ein Wecken formirt, diese Wecken auf bemehlte Backbleche gelegt, obenüber leicht bemehlt, und bedeckt noch einmal zum Aufgehen gestellt. Sind sie gehörig aufgegangen (was man daran sieht, wenn sie anfangen

kleine Risse zu bekommen), so werden sie mit lauer Milch überstrichen und in gutem Ofen gelb gebacken. Den andern Tag verschneidet man sie zu fingerdicken Schnitten, und kehrt diese in einem Gemisch von Zucker und Zimmt um, wovon man das Ueberflüssige wieder abklopft, dann werden die Schnitten übereinandergelegt und eine Stunde stehen gelassen, nun auf Backbleche nebeneinandergereiht, und im abgekühlten Ofen leicht gelb geröstet. — Schmecken zu Thee und Kaffee gut, besonders aber zu Wein.

1470. Zwieback.

Ein Pfund gesiebtes Mehl wird mit anderthalb Schoppen lauer Milch und drei Eßlöffel guter Hefe zu einem Teig angemacht, den man an einem warmen Ort etwas Weniges aufgehen läßt. Nun gibt man ein Viertelpfund weichgemachte Butter, ein Viertelpfund feinen Zucker, einen halben Kaffeelöffel Salz und ein paar Eßlöffel Aniswasser (wird bereitet, indem man zwei Loth Anis mit siedendem Wasser anbrüht, einige Zeit stehen läßt, und dann abgießt) darein, schafft den Teig tüchtig durch, und nimmt ihn hernach auf das Backbrett heraus, wo er mit noch weiterem Mehl zu einem etwas festen Teig abgeknetet wird. Diesen läßt man noch einmal aufgehen, bis er kleine Risse bekommt, dann werden davon auf dem Backbrett fingerdicke, nicht ganz eine Viertelelle lange Stengelchen gewargelt, solche auf ein mit Speck oder Butter leicht bestrichenes Backblech in dreifingerbreiter Entfernung voneinander gelegt, etwas breitgedrückt (in der Mitte am meisten), und nun zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, bis sie anfangen aufzugehen. Sind sie halb aufgegangen, so werden sie mit Milch angestrichen, und in gutem Ofen gelb gebacken. — Neugebacken schmeckt der Zwieback zwar sehr angenehm zum Thee, aber eigentlich sollte man ihn rösten. Dieß geschieht erst nach zwei Tagen, wo sich die Stengelchen mit einem scharfen Messer der Länge nach egal halbiren lassen, so, daß sie in ein Boden- und in ein oberes Rindenscheibchen getheilt sind. Den auf diese Weise verschnittenen Zwieback legt man, die geschnittene innere Seite aufwärts, auf ein Brett, und röstet ihn schnell in dem abgekühlten Ofen, bis er eine hellgelbe Farbe hat.

1471. Croquignolen.

Es wird sechzehn Loth feines Mehl auf das Backbrett gesiebt, in die Mitte eine Grube gemacht, darein zwei große Eßlöffel gute

Hefe, drei Loth zergangene Butter, sechs Eigelb, eine Prise Salz, sechs Loth abgeschälte, feingewiegte Mandeln und acht Loth Orangen- oder Zitronenzucker (Nr. 1931, 1930) gegeben, und nun Alles zu einem etwas starken Teig geknetet, den man in ein erwärmtes bemehltes Tuch einschlägt, und einige Stunden an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen stellt. Hernach wird derselbe auf dem Backbrett nochmals etwas abgeknetet, und sodann kleine Stücke davon abgeschnitten, welche man zu Stengelchen rollt, diese nußgroß verschneidet, und die Stückchen dann eiförmig formt. Inzwischen wird in einem großen Kastrol oder einer Pfanne Wasser auf's Feuer gesetzt, bei beginnendem Sieden obige Stückchen dareingegeben, und das Kastrol nun leicht bewegt, bis letztere auf die Oberfläche kommen. Nun werden die Stückchen in kaltes Wasser gelegt, dann abgeseiht, in eine Schüssel gebracht, und hier in einigen verklopften Eiern umgekehrt, hernach legt man sie auf butterbestrichene Backbleche nicht zu nahe aneinander, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen schön gelb. — Aus obigem Teig können auch Brezeln, Stengelchen und Kräpfchen geformt werden.

1472. Hefenseelen.

Ein Pfund gesiebtes Mehl wird in eine Schüssel gethan, und daraus mit einem Schoppen lauer Milch und drei Eßlöffel guter dicker Hefe ein Vorteig gemacht, den man zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Inwischen werden in zehn Loth leicht abgerührte Butter zwei ganze Eier und zwei Eigelb nebst fünf Loth feinem Zucker und einem Kaffeelöffel Salz gerührt, und dieses dann zu dem aufgegangenen Vorteig gethan nebst dem übrigen Mehl und so viel weiterem Mehl, daß es einen zarten, etwas starken Teig gibt, den man mit dem Kochlöffel gut abschlagen muß. Ist der Teig an einem warmen Ort halb aufgegangen, so sticht man mit einem ziemlich großen Blechlöffel Stücke heraus, und formt aus diesen auf dem bemehlten Backbrett längliche, an beiden Enden zugespitzte Laibchen, welche man, immer dreifingerbreit von einander, auf ein butterbestrichenes Backblech legt, und an einem warmen Ort noch gehörig aufgehen läßt. Nun werden sie mit verklopftem Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, und in gutem Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe gebacken, dann sogleich vom Blech abgenommen, nach gänzlichem Erkalten übereinander auf eine Platte gelegt, und mit Zucker bestäubt zum Thee oder Kaffee gegeben.

1473. Hefenbutterteig.

Man bereitet nach Nr. 1314 einen gewöhnlichen Butterteig, nur muß in den Vorteig drei Eßlöffel Hefe und zwei Eßlöffel Zucker kommen, und der Vorteig dann eine halbe Stunde an einen kalten Ort zum Ruhen gestellt werden. Ist der Teig fertig gemacht, so bringt man ihn nochmals eine halbe Stunde an einen kalten Ort. Hernach wird er halbfingerdick ausgewargelt, und längliche halbfingerbreite Stücke davon abgeschnitten, welche man über Bogenformen legt, oder verschobene Vierecke, auch kleine runde Kuchen davon absticht, solche dann mit verklopftem Ei bestreicht und, mit Zucker bestreut, in gutem Ofen bäckt.

1474. Thomasstriezeln.

Ein Pfund Butter, ein halb Pfund Zucker, zwölf Eigelb, die feingewiegte Schale einer Zitrone, zwei Eßlöffel Hefe und eine halbe Maß saurer Rahm wird mit so viel feinem Mehl geknetet, daß es einen starken Teig gibt. Dieser wird nun auf einem butterbestrichenen Blech dünn ausgewargelt, und sodann mit einem Backrädchen in längliche Striezeln verschnitten, welche man, mit heißer Butter bestrichen und dick mit Zucker und Zimmt bestreut, gut gehen läßt, und hernach schön hellgelb bäckt.

1475. Theelaibchen.

Vier ganze Eier, vier Eigelb, acht Loth Zucker, ein kleiner Kaffeelöffel Salz, zwei Messerspitzen Muskatblüte, die feingewiegte Schale einer Zitrone und drei Eßlöffel Hefe wird in drei Vierling schaumig abgerührte Butter gerührt, darein fünf Viertelpfund Mehl gemengt, und Alles gut untereinandergemacht. Nun wirkt man den Teig bis er glatt ist, und sticht dann mit einem Eßlöffel Laibchen aus, welche man auf ein butterbestrichenes Blech legt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt, welch' letzteres oft zwei bis drei Stunden Zeit erfordert. Die Laibchen werden hernach mit verklopftem Ei bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut, und im Ofen schön gelb gebacken.

1476. Hefenkipflein.

Man siebt ein Pfund feines Mehl in eine Schüssel, gibt darein vier Eier, zwölf Loth etwas weichgemachte Butter und einen Schoppen laue Milch, und mengt solches gut untereinander. Ist der Teig dann recht fein abgeschlagen, so kommt ein halber Eßlöffel Salz, vier Eßlöffel feiner Zucker und drei Eßlöffel gute, dicke

Hefe dazu, und nachdem dieß zusammen noch recht gut verarbeitet, läßt man den Teig, mit einem Tuche bedeckt, an einem warmen Ort so lange aufgehen, bis er um die Hälfte höher geworden. Nun nimmt man den halben Theil desselben auf ein bemehltes Backbrett, wirkt den Teig etwas auseinander, wargelt ihn zweimesserrückendick aus, schneidet sodann handbreite Streifen davon ab, und aus diesen Dreiecke, welche mit Ei bestrichen werden. In die Mitte je eines Dreiecks gibt man jetzt ein kleines Häufchen eingemachte Johannis- oder Himbeeren, rollt hierüber die Spitze gegen die breite Seite zusammen, biegt die beiden Enden etwas, so daß ein Halbmond entsteht, und setzt die Kipflein auf ein butterbestrichenes Backblech. Mit der andern Hälfte des Teiges wird gleichermaßen verfahren, bis Alles in Kipflein verwandelt ist. Diese werden alsdann mit einem Tuche bedeckt, und an einen warmen Ort gestellt; sind sie hier um die Hälfte höher geworden, so bestreicht man solche mit Ei, bestreut sie mit Zucker, und bäckt sie in etwas abgekühltem Ofen, worauf man sie sogleich vom Blech löst, und auf ein großes Sieb zum Auskühlen legt.

1477. Gefüllte Hefenhörnlein.

Nachdem derselbe Hefenteig, wie oben, bereitet ist, schneidet man zwei Loth schwere Stückchen davon ab, rundet diese ein wenig zu, und wargelt sie leicht länglich aus. Nun wird jedes mit einem kleinen Eßlöffelvoll feingehackten, mit Zucker, Zimmt und kleinen Weinbeeren vermengten Mandeln belegt, und sodann über sich zusammengerollt und gekrümmt, so daß es halbmondartig aussieht. So legt man die Hörnlein auf butterbestrichene Backbleche, läßt sie an einem warmen Ort noch schön aufgehen, bestreicht sie hernach mit verklopftem Ei, und bäckt sie zu schöner Farbe.

1478. Hefenbrezeln.

Ein Pfund feines Mehl wird mit einem Schoppen guter Milch und einem Viertelpfund etwas weichgemachter Butter vermengt, drei Eßlöffel gute Hefe, ein Kaffeelöffel Salz und drei Eßlöffel Zucker dazugegeben, und der Teig so lange mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis er von demselben abfällt und nichts davon mehr daran hängen bleibt, wo man den Teig dann zum Aufgehen warmstellt. Ist er halb aufgegangen, so werden davon drei Loth schwere, lange, halbfingerdicke Stengelchen gewargelt, diese alle gleichlang geschnitten, und zu Brezeln (Ringlein) formirt, welche man auf ein butterbestrichenes Blech setzt, mit Milch bestreicht,

33*

und an einen warmen Ort stellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie noch einmal mit Milch angestrichen, und in nicht zu heißem Ofen langsam gebacken. — Kann man auch aus dem Teig, der in Nr. 1476 beschrieben wurde, bereiten.

1479. Hefenbrezeln auf andere Art.

Man macht aus einem Pfund feinem Mehl, einem guten halben Schoppen lauer Milch und zwei Eßlöffel Hefe einen Vorteig, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Nun werden zwei Eier, einige Eßlöffel Zucker, ein Kaffeelöffel Salz und ein Viertelpfund weichgemachte Butter dareingegeben, Alles gut untereinandergearbeitet, und der Teig zum Aufgehen warmgestellt. Sobald er zur Hälfte aufgegangen, werden davon lauter drei Loth schwere Stückchen abgewogen, und diese zu langen Würstchen gewargelt, woraus man Brezeln (Ringlein) formt. Diese legt man auf ein butterbestrichenes Backblech, läßt sie an einem warmen Ort noch einmal aufgehen, bestreicht sie sodann mit zerlassener Butter, und bäckt dieselben in nicht zu heißem Ofen.

Anmerkung. Sowohl bei diesen als den vorhergehenden Brezeln kann, statt gewöhnlichem Zucker, Vanillezucker (Nr. 1929) verwendet werden.

1480. Schweinfurter Brezeln.

Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, und mit drei bis vier Eßlöffel guter Hefe und einem Schoppen lauer Milch ein Hefel angemacht, den man bedeckt an einen warmen Ort stellt. Inzwischen wird ein halb Pfund Butter leicht gerührt, und sodann kommen drei Eier, sieben Loth Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929) und ein Kaffeelöffel Salz dazu. Dieß wird nun in den aufgegangenen Vorteig gethan, das Ganze mit dem Kochlöffel fein abgeschlagen, hernach auf das Backbrett herausgenommen, zu einem runden Laib geformt, und zugedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen. Alsdann verschneidet man den ganzen Teig in zwei Loth schwere Stückchen, und formt davon Brezeln, welche man auf ein mit Butter abgeriebenes Blech nicht zu nahe aneinanderlegt, und so, bedeckt, an einen warmen Ort bringt. Mittlerweile werden einige Eiweiß gut verklopft, bis sie anfangen zu schäumen, damit jetzt die unterdeß aufgegangenen Brezeln überstrichen, solche, mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln und gestoßenem Zucker überstreut, in gutem Ofen leicht gelb gebacken, und dann sogleich vom Blech genommen und auf ein Sieb zum Auskühlen gelegt.

1481. Vanillebrezeln, Vanillehörnchen ꝛc.

Man nimmt ein und ein halb Pfund Mehl in eine Schüssel, und macht mit anderthalb Schoppen lauer Milch und zwei Eßlöffel guter Hefe einen Hefel an, den man zur Wärme stellt. Ist er gehörig gegangen, so werden zwei Eier, zehn Loth Butter, sechs Loth Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929) und ein wenig Salz dazugegeben, und dieß nun zusammen zu einem zarten Teig abgeklopft, den man heraus auf das Backbrett nimmt und unter Bestäuben mit Mehl zu einem Laibchen wirkt, welches bedeckt eine halbe Stunde stehen bleibt. Sodann werden daraus Brezeln, Hörnchen ꝛc. geformt, diese, auf mit Butter abgeriebene Backbleche geordnet, bedeckt an einen warmen Ort gestellt, nach gehörigem Aufgehen mit verklopftem Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1482. Gratzer Kolatschen.

Von zwei Pfund gesiebtem Mehl, vier Loth weicher Butter, vier ganzen Eiern, vier Eigelb, einer Messerspitze Muskatblüte, einem Kaffeelöffel Salz, etwas feingewiegter Zitronenschale, drei Eßlöffel Hefe und einem Schoppen lauer Milch wird ein Teig angemacht, dieser gut abgeschlagen, und etwas ausgewargelt, dann wie bei dem Blätterteig (Nr. 1314) drei Viertelpfund mit etwas Mehl abgeknetete Butter daraufgegeben, der Teig darübergeschlagen und wieder ausgewargelt, und dieß Verfahren wie bei dem Blätterteig dreimal wiederholt. Das letzte Mal wird er halbfingerdick ausgewargelt, hernach mit einem runden Ausstecher Blättchen in der Größe einer obern Kaffeetasse ausgestochen, solche in gehöriger Entfernung von einander auf ein Blech gesetzt, und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Sind sie gehörig aufgegangen, so werden sie mit Ei bestrichen, mit geschnittenen Mandeln, rein gewaschenen Rosinen und feinem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen langsam gebacken.

Anmerkung. Alles in den Nummern 1467—1475 und 1478—1482 beschriebene kleine Backwerk wird hauptsächlich für den Kaffee- oder Theetisch benützt, und stellt man es zu diesem Zweck öfters, untereinandergemengt, in einem zierlichen Körbchen auf. (Siehe Abbildung.)

1483. Englische Kolatschen.

Der Teig ist ganz wie bei voriger Nummer, und er wird zu eben solchen Blättchen ausgestochen. Auf die Hälfte der letztern legt man je in die Mitte einen Kaffeelöffel Eingemachtes, und

darauf dann die andere Hälfte Blättchen als Deckel, sie an den Seiten etwas andrückend. Nun bringt man sämmtliche Krapfen auf ein butterbestrichenes Blech, läßt sie an einem warmen Ort gehörig aufgehen, bestreut sie mit Zucker und bespritzt sie mit Wasser, und bäckt sie langsam in etwas abgekühltem Ofen.

1484. Hefenkrapfen mit Erdbeeren.

Ein Pfund Mehl, zwölf Loth weichgemachte Butter, zwei Eßlöffel feiner Zucker, zwei Eier, zwei Eßlöffel Hefe, ein Kaffeelöffel Salz und ein Schoppen laue Milch wird zusammen zu einem Teig angemacht, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt, und unterdeß eine halbe Maß Erdbeeren mit Zucker versüßt. Der aufgegangene Teig wird nun auf dem Backbrett zweimesserrückendick ausgewargelt, mit einem weiten Glas oder Ausstecher Blättchen davon ausgestochen, und diese am Rand mit Ei bestrichen. Alsdann setzt man je auf eine Seite eines Blättchens ein längliches Häufchen von den gezuckerten Erdbeeren, schlägt die andere Hälfte vom Blättchen darüber, so daß die Krapfen halbmondartig aussehen, drückt solche am Rand herum leicht an, setzt sie auf ein butterbestrichenes Backblech, und läßt sie an einem warmen Ort gehörig aufgehen. Hernach werden sie mit verklopftem Ei bestrichen, mit Zucker bestreut, und im Ofen schön gelb gebacken.

1485. Hefenkrapfen mit Kirschen.

1486. Hefenkrapfen mit Pfirsichen.

1487. Hefenkrapfen mit Aprikosen.

Die Bereitung und Beendigung ist dieselbe wie bei Nr. 1484, nur verwendet man dazu statt Erdbeeren die angegebenen Obstgattungen, nachdem solche zuvor ausgesteint, klein verwiegt, und mit Zucker und Zimmt versüßt wurden.

1488. Schieferle oder Feuersteine.

Von einem Schoppen Milch, zwei Eßlöffel Hefe und einem halb Pfund Mehl wird ein Hefel angemacht, den man bedeckt an einem warmen Ort schön aufgehen läßt, und sodann zwei Loth Zucker, vier Loth Butter, einen halben Kaffeelöffel Salz und so viel Mehl dazuthut, daß es einen leichten Teig gibt, welchen man tüchtig mit einem Kochlöffel abschlägt. Dann nimmt man ihn auf das Backbrett, und läßt ihn bedeckt eine halbe Stunde stehen, worauf man ihn mit dem Wargelholz zu einer dünnen Platte auswargelt. Diese wird nun auf ein mit Butter bestrichenes

Backblech gelegt, noch mit Mehl bestäubt, und mit dem bemehlten Wargelholz einigemal darüber hingewargelt, auf daß sie überall gleichmäßig zweimesserrückendick ist; sind dann die Seiten gerade geschnitten, so stellt man die Teigplatte bedeckt warm, wo sie noch leicht aufgehen muß. Alsdann werden mit einem Lineal auf ihr der Länge nach mit einem Messer halbzollweit von einander Linien gezogen, und der Breite nach ebenso, wobei man das Lineal nicht zu stark aufdrücken und mit dem Liniren an der Ecke der Platte anfangen soll, denn es soll verschobene Vierecke geben. Die Platte wird nun gut mit Zucker bestreut, und in gutem Ofen leicht gebacken, dann vom Blech gelöst, und in die bezeichneten Vierecke gebrochen, welche die Form und Größe von Feuersteinen haben sollen. — Ist nur für Kinder.

Kuchen.

1489. Kirschenkuchen.

Ein rundes, aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit zweimesserrückendick ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1314) oder mürbem Teig (Nr. 1318) ausgelegt, so, daß der Teig noch am Rand heraufgeht und die halbe Höhe desselben deckt. Nun belegt man den Boden dicht mit fleischigen, schwarzen Kirschen (welche man auch aussteinen kann, was am besten mit einem feinen, umgebogenen, einer Haarnadel gleichenden Draht geschieht, mit dem man da, wo der Stiel war, hineinsticht und den Stein heraushebt), bestreut dieselben dick mit Zucker und Zimmt, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen.

Anmerkung. Dieser, sowie alle nachbeschriebenen Obstkuchen von Blätterteig, sollten nach drei Viertelstunden fertig gebacken sein, was man daran erkennt, daß der Rand aufgelaufen und schön gelb aussieht, und das Obst darauf weich ist; auch ist bei allen ein Kuchenblech mit abnehmbarem Rande nothwendig, um sie schön herausbringen zu können, indem manche Obstgattung beim Backen viel Saft gibt, und es öfters geschieht, daß der Saft überläuft und sich zwischen dem Teig und dem Blech ansetzt, was das Herausnehmen erschwert. — Im Uebrigen ist bei allen Kuchen und Torten eine Hauptbedingung, daß sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, sofort aus oder von dem Blech oder der Form genommen, und auf ein umgekehrtes Sieb oder einen leicht von Weiden geflochtenen Boden gelegt werden, damit die Ausdünstung des

Backwerks von unten ebenso vor sich geht, wie von oben. Dadurch wird die Erweichung des Bodens vom Backwerk verhütet.

1490. Kirschenkuchen mit einer Kruste.

Wird dem vorhergehenden gleich behandelt, nur daß man über die Kirschen vor dem Backen eine Handvoll feingehackte Mandeln, ebensoviel geriebenes Milchbrod, sechs Eßlöffel Zucker und einen Kaffeelöffel Zimmt, untereinandergemengt, streut, und kurz zuvor, ehe der Kuchen in den Ofen kommt, noch drei Loth zerlassene Butter mit einem Eßlöffel sorgfältig darübergießt.

1491. Kirschenkuchen mit Creme.

Der Kuchen wird nach Nr. 1489 bereitet. Wenn er mit den Kirschen belegt ist, verklopft man einen guten halben Schoppen süßen Rahm mit zwei Eiern, Zucker und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone oder einem Kaffeelöffel Zimmt in einem Topf zu einer Creme, gießt diese über die Kirschen, und bäckt den Kuchen sogleich in gutem heißem Ofen.

1492. Kirschenkuchen mit gekochter Creme.

Der Kuchen wird gleichfalls nach Nr. 1489 bereitet. Unterdeß kommen in eine messingene Pfanne zwei Loth Mehl, drei Loth Zucker, drei Eigelb, ein gut gemessener halber Schoppen saurer Rahm, zwei Loth Butter und ein Kaffeelöffel Zimmt. Dieß wird gut untereinandergerührt, und auf dem Feuer, unter fortwährendem Rühren, zu einer dicklichen Creme angekocht, das Weiße der drei Eier dann zu Schnee geschlagen, und unter die vom Feuer entfernte Creme gemengt, letztere sogleich auf den hergerichteten Kuchen geschüttet, gleichgestrichen, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken.

1493. Kirschencompotkuchen.

Man wargelt aus dem Blätterteig Nr. 1314 eine zweimesserrückendicke Platte, und schneidet daraus, je nach Bedarf, entweder nach einer großen oder einer kleinen Schüssel einen runden Boden. Dieser wird auf ein Backblech gelegt, am Rande mit verklopftem Ei bestrichen, und rundum mit einem zweifingerbreiten, aus dem übrigen Teig geschnittenen Streifen belegt. Nun schneidet man von Schreibpapier ein rundes Blatt, das genau den innern Raum des Bodens ausfüllt, und belegt solches mit rohen, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, damit der Boden sich beim Backen nicht in die Höhe ziehen kann. Hernach wird der herumgelegte Streifen

sorgfältig, damit nichts über denselben herunterlaufe, mit verklopftem Ei leicht bestrichen, und der Kuchen in gutem Ofen lichtgelb gebacken. Nach dem Backen nimmt man die Kartoffeln nebst dem Papier weg, und füllt den leeren innern Raum nach Erkalten fingerdick mit kaltem Kirschencompot (Nr. 1207) ein. — Sollte der Boden des Kuchens nach Herausnahme der Kartoffeln zu speckig aussehen, so entferne man behutsam das obere Lockere, doch so, daß der Boden nicht zu dünn wird. — Feiner wird der Kuchen, wenn man ihn während dem Backen, statt mit Kartoffeln, mit rohen Kirschen auslegt. Das Papier bleibt dann weg. Diese Kirschen werden dann, gleich den Kartoffeln, nach dem Backen wieder entfernt.

1494. Kirschenkuchen mit einem Gitter.

Nach Nr. 1489 wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit Blätterteig und dieser dann mit ganzen oder ausgesteinten Kirschen ausgelegt, welche man mit zwei Eßlöffel verstoßenem Zucker, der mit einem Kaffeelöffel feinem Zimmt vermengt ist, bestreut. Nun rädelt man von Blätterteig schmale Streifchen mit dem Kuchenrädchen ab, legt solche gitterartig über den Kuchen, so daß immer Vierecke dazwischen bleiben, und zieht noch einen gut anderthalb Finger breiten Streifen am Rand herum, damit die Enden der überzwerchliegenden Streifchen bedeckend, von welch' letztern dann ringsum das Hervorstehende abgeschnitten wird. Hernach besäet man das Ganze durch ein Sieb mit feinem Zucker, besprengt es, damit der Zucker etwas schmelze, mit Wasser, und bäckt es in nicht zu heißem Ofen.

1495. Kirschenkuchen mit ausgestochenem Blätterteig.

Bereitet und beendet man ganz nach voriger Nummer, nur daß man aus dem Blätterteig, statt Streifen, Blätter oder Blümchen aussticht, welche wie ein Kranz auf den Kuchen obenüber geordnet werden. (Siehe Abbildung.)

1496. Kirschenkuchen von Hefenteig.

Drei Viertelpfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, darein zwölf Loth weichgemachte Butter, vier Loth Zucker, zwei Eier, etwas Salz, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel gute Hefe gegeben, und solches nun mit einem Schoppen lauer Milch zu einem Teig angemacht. Diesen schlägt

man mit dem Kochlöffel zu einem zarten Teig ab, welchen man, bedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Ist er gehörig gegangen, so nimmt man ihn auf ein bemehltes Nudelbrett, wargelt ihn zweimesserrückendick aus, und belegt damit ein aufgeschlagenes Kuchen- oder aufgeschlagenes Backblech in der Art, daß er noch die halbe Höhe des Randes deckt. Nun läßt man ihn an der Wärme wieder etwas aufgehen, belegt ihn hernach dicht mit abgezupften schwarzen Kirschen, und bestreut diese dick mit Zucker und Zimmt. Aus dem übrigen Teig werden ganz feine schmale Streifchen abgerädelt, solche gitterartig über den Kuchen gelegt, die Enden genau mit dem Rande verbunden, und noch ein ganz dünn ausgewargelter Streifen an demselben herumgezogen. So läßt man den Kuchen an der Wärme noch ein wenig aufgehen, bestreicht dann sämmtliche Streifen mit verklopftem Ei, übersäet denselben mit feinem Zucker, und bäckt ihn schön in gutem Ofen.

1497. Gerührter Kirschenkuchen von Bisquit.

Von sieben Eiern, zwölf Loth Zucker, ebensoviel feinem Mehl, etwas feingewiegter Zitronenschale und dem Saft einer halben Zitrone wird eine Bisquitmasse (Nr. 1558) bereitet, und darunter, wenn sie zum Einfüllen fertig ist, ein Pfund abgezupfte schwarze Kirschen und drei Eßlöffel Kirschwasser gemengt. Nun wird das Ganze in eine gut mit Butter bestrichene, mit geriebenen Semmeln bestreute Gogelhopfenform eingefüllt, in nicht zu heißem Ofen eine Stunde gebacken, und sodann auf die Platte herausgestürzt.

1498. Gerührter Kirschenkuchen von Brodtortenmasse.

Es wird von sieben Eiern, zwölf Loth Zucker, fünf Loth altgebackenem geriebenen Schwarzbrod, ebensoviel feinem Mehl, zwei Loth geriebener Chocolade, sechs Loth feingewiegten Mandeln, einem halb Loth gestoßenem Zimmt, ebensoviel Nelken und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone nach Nr. 1562 eine Brodtortenmasse bereitet, worunter man dann ganz nach voriger Nummer schwarze Kirschen und Kirschenwasser mengt, und den Kuchen wie vorigen beendet.

Anmerkung. Zu diesem sowie zu vorhergehendem Kuchen servirt man, wenn sie warm gegeben werden, eine warme, werden sie kalt gegeben, eine kalte Kirschensauce (Nr. 337).

1499. Gerührter Kirschenkuchen mit Schwarzbrod.

Zwölf Loth Butter wird leicht abgerührt, dann acht Eigelb, zwölf Loth feiner Zucker und sechs Loth feingewiegte Mandeln

beigefügt, und das Ganze eine Viertelstunde zusammen gerührt. Hernach kommt ein halb Pfund nicht zu saures, altgebackenes, geriebenes Schwarzbrod darein, und nachdem dieß mit Obigem noch eine Viertelstunde gerührt wurde, mengt man zwei Eßlöffel Kirschwasser, ein Pfund schwarze Kirschen, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und den festgeschlagenen Schnee der acht Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, mit Semmelbröseln ausgestreute Gogelhopfenform oder in eine flache runde Form ein, und bäckt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen anderthalb bis zwei Stunden.

1500. Gerührter Kirschenkuchen mit Weißbrod.

Ein Viertelpfund leicht gerührte Butter wird mit acht Loth feinem Zucker, ebensoviel feingestoßenen Mandeln und sieben Eigelb eine Viertelstunde schaumig abgerührt, dann zwölf Loth feingesiebte Semmel-, besser Milchbrodbröseln, zwei Kaffeelöffel feingestoßener Zimmt, ein halber Kaffeelöffel Nelken und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazugegeben, das Ganze nochmals eine Viertelstunde gerührt, und hernach der steife Schnee der sieben Eiweiß nebst zwei Eßlöffeln Kirschwasser daruntergemengt. Inzwischen werden ein Pfund schwarze Kirschen mittelst eines zusammengebogenen Drahts (s. Nr. 1489) ausgesteint, sodann in eine flache, dick mit Butter bestrichene und dick mit Semmelbröseln bestreute Form halbfingerhoch von der gerührten Masse eingegossen, diese ebensohoch mit ausgesteinten Kirschen belegt, doch so, daß keine Kirsche an den Rand der Form kommt, über die Kirschen wieder halbfingerhoch von der gerührten Masse gegeben, hierauf wieder Kirschen, und das Ganze zuletzt mit der gerührten Masse bedeckt. Nun wird der Kuchen in etwas abgekühltem Ofen anderthalb Stunden langsam gebacken, zuletzt auf die zum Serviren bestimmte Platte umgestürzt, und warm oder kalt zu Tisch gegeben. — Die Kirschen kann man auch *unausgesteint* dazu verwenden, wo man sie dann gleich unter die Masse mengt, und diese im *Ganzen* einfüllt.

1501. Kirschenkuchen auf gewöhnliche Art. Kirschenpolster.

Fünf altgebackene, abgeriebene Kreuzerbrode werden in halb Milch halb Wasser eingeweicht, und nach einer halben Viertelstunde fest ausgedrückt. (Es darf das Brod dabei nicht zu weich werden.) Unterdeß rührt man einen Vierling Butter leicht ab, gibt sechs Loth Zucker und fünf Eier darein, rührt dieß nochmals gut ab,

mengt darunter dann das ausgedrückte Brod, etwas feinen Zimmt, feingewiegte Zitronenschale und ein Pfund Kirschen, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Form, und bäckt den Kuchen in mittelheißem Ofen.

1502. Weichselkuchen.

1503. Weichselkuchen mit einer Kruste.

1504. Weichselkuchen mit Creme.

1505. Weichselkuchen mit gekochter Creme.

1506. Weichselkuchen mit einem Gitter.

1507. Weichselkuchen mit ausgestochenem Blätterteig.

1508. Weichselkuchen von Hefenteig.

Werden ganz wie die Kirschenkuchen gleichen Namens (Nr. 1489—1492, 1494—1496) bereitet und beendet, nur daß man sie, statt mit Kirschen, mit Weichseln belegt, und ein Viertelpfund feinen Zucker mehr über dieselben streut.

1509. Aepfelkuchen.

Ein aufgeschlagenes rundes Kuchenblech wird mit zweimesserrückendick ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1314) oder mürbem Teig (Nr. 1318) ausgefüttert, auf diesen abgeschälte, je in acht Theile verschnittene Aepfel von einer Gattung, welche gern weich wird, dicht nebeneinander rundum schneckenartig eingelegt, das Ganze alsdann dick mit Zucker und Zimmt bestreut, und in gutem Ofen gelb gebacken.

1510. Aepfelkuchen mit einer Kruste.

Bereitet und beendet man wie vorigen, nur daß eine Handvoll feingewiegte Mandeln, ebensoviel geriebenes Milchbrod, eine Handvoll Zucker und etwas Zimmt untereinandergemengt, und die Aepfel vor dem Backen damit bestreut werden. Kurz zuvor, ehe der Kuchen in den Ofen kommt, gießt man dann noch drei Loth zerlassene Butter mit einem Eßlöffel sorgfältig darüber.

1511. Aepfelkuchen mit Creme.

Der Kuchen wird wie obiger und von demselben Teige bereitet. Nachdem er mit Aepfeln belegt ist, werden zwei Eier, ein halber Schoppen Rahm oder gute Milch, ein Kaffeelöffel Zimmt oder ein halber Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, sechs Loth Zucker

und drei Loth zerlassene Butter aneinander abgesprudelt, mit dieser Creme der Kuchen übergossen, und derselbe leicht gelb gebacken.

1512. Aepfelcompotkuchen auf französische Art.

Man bereite und backe einen Kuchen nach Nr. 1493. Unterdeß nehme man Aepfel, die sich weich kochen, aber nicht leicht zerfallen, schäle sie schön ab, schneide sie in gleiche Schnitze, und werfe diese sofort in kaltes Wasser, worin einige Tropfen Essig sind, damit sie weiß bleiben. Nun setze man in einer messingenen Pfanne eine Maß Wasser und ein Glas Wein auf's Feuer, gebe zwölf Loth Zucker und eine Zitronenschale darein, und koche, sobald dieses zusammen siedet, einen Theil der Schnitze zugedeckt darin weich, doch so, daß sie nicht zerfallen. Hernach bringe man sie behutsam mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb oder einen Durchschlag, koche wieder einen Theil der Schnitze in dem zurückgebliebenen Sud weich, und fahre so fort, bis alle Schnitze gekocht sind. Den Absud gieße man dann durch ein Sieb, werfe noch vier Loth Zucker darein, und lasse solches zusammen so lange kochen, bis es dicklich vom Löffel läuft. Jetzt gebe man davon zur Probe mit einem Löffel auf einen Teller: wenn dieß nach einer kleinen Weile besteht, (zur Gelée wird,) so ist der Saft fertig, und man stelle ihn eine halbe Viertelstunde bei Seite. Inzwischen lege man in den Kuchen, aus dem mittlerweile die Kartoffeln und das Papier entfernt wurden, die erkalteten Aepfelschnitze dicht nebeneinander schneckenartig ein, und ziehe dann die bereits ganz bestandene Gelée (Aepfelsulz) mit einem Löffel überall über die Aepfel. — Feiner wird der Kuchen, wenn man ihn während dem Backen, statt mit Kartoffeln, mit rohen, in Blättchen geschnittenen Aepfeln auslegt. Das Papier läßt man dann fort. Diese rohen Aepfel werden nach dem Backen gleich den Kartoffeln wieder entfernt.

1513. Berliner Aepfelkuchen.

Man bereitet und bäckt einen Kuchen, wie in Nr. 1512 bemerkt, und belegt und überzieht ihn nach Erkalten mit demselben Compot und der nämlichen Gelée, wie dort angegeben. Inzwischen wird ein Theil des Butterteigs zurückbehalten, dieser etwas dünner als der zum Boden bestimmte ausgewargelt, und davon fingerbreite Streifen abgerädelt, welche man auf dem Backblech zu einem Gitter genau nach der Größe des Kuchens ordnet und abrundet. Dieses wird leicht mit Wasser bespritzt, mit feingestoßenem Zucker

bestäubt, und leicht gelb gebacken, sodann behutsam auf ein starkes Papier geschoben, und von demselben auf den hergerichteten fertigen Kuchen gegeben, so daß letzterer genau damit bedeckt ist. Sollte vom Gitter etwas hervorstehen, so wird es mit einer Scheere oder einem scharfen Messer abgeschnitten und abgerundet. -- Statt sofort das Compot mit der Gelée zu überziehen, kann man auch das Gitter über dasselbe legen, und die Gelée dann mit einem Löffel behutsam in die Carreaus einfüllen.

1514. Aepfelkuchen mit einem Gitter.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit Blätterteig (Nr. 1314) ausgelegt, dieser nach Nr. 1509 mit Aepfeln belegt, und das Ganze mit vier Eßlöffel feinem Zucker, der mit einem Kaffeelöffel Zimmt vermengt ist, überstreut. Nun werden ganz schmale Streifen vom nämlichen Butterteig wie ein Gitter (Nr. 1494) darübergelegt, das Vorstehende derselben abgeschnitten, der Kuchen durch ein Sieb mit feinem Zucker besäet, mit Wasser besprengt, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1515. Aepfelkuchen mit Marmelade.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden geschält, ausgegraben und in dünne Blättchen geschnitten, diese mit einem Stück Zucker, vier Loth Butter, einem Gläschen Wasser und ebensoviel Wein auf's Feuer gesetzt, zugedeckt weichgedünstet, dann durch ein Sieb oder einen Durchschlag getrieben, und die Marmelade noch mit etwas Zucker versüßt und ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale daruntergemengt. Nachdem nun von zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1314) nach beliebiger Größe ein runder Boden ausgeschnitten, wird die Marmelade fingerdick daraufgestrichen, und dabei rings am Rand herum Zweifingerbreit leer gelassen, alsdann vom Butterteig acht schmale Streifchen abgerädelt und derart im Viereck über die Marmelade gelegt, daß immer zwei Riemen nebeneinander liegen und in der Mitte ein schönes Viereck bleibt, und zuletzt ein zweifingerbreiter Streifen vom Butterteig abgeschnitten und um den ganzen leeren Rand gelegt. Das von den Riemen allenfalls Vorstehende wird jetzt abgeschnitten, der Kuchen mit Zucker besäet, und schön gebacken.

1516. Aepfelkrapfen.

Zehn bis zwölf gute Kochäpfel werden abgeschält und in sehr feine Schnitzchen geschnitten, diese in einem irdenen Tiegel auf's

Feuer gesetzt und mit einem kleinen Gläschen Wein, Zucker, Zimmt, feingewiegter Zitronenschale und einem Viertelpfund großen und ebensoviel kleinen, gewaschenen Weinbeeren auf Kohlen oder im Ofen zugedeckt weichgedünstet. Das Umrühren sollte man wo möglich unterlassen, damit die Schnitzchen ganz bleiben. Von zweimesserrückendick ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1314) wird nun ein beliebig großer runder Boden mit dem Backrädchen abgerädelt, auf ein Backblech gebracht, rings um den Rand ein abgerädelter Streifen von Blätterteig gezogen, und der innere Raum mit den erkalteten Aepfeln, worunter nach Belieben abgezogene feingewiegte Mandeln, feingeschnittener Zitronat und Pomeranzenschale gemengt wurden, überall gleichdick belegt. Alsdann rädelt man von demselben Teig einen Deckel ab, der fingerbreit größer sein muß als der Boden, legt solchen auf Papier, und rädelt ihn zu zweifingerbreiten Streifen, dabei jedoch immer fingerbreit vom Rand entfernt bleibend, so, daß der Deckel ringsum noch zusammenhält, hebt ihn nun mit dem Papier auf, und läßt ihn von diesem passend auf den Krapfen glitschen, wo man ihn sorgfältig mit Ei bestreicht, und das Ganze in gutem Ofen schön gelb bäckt. — Oft wird der Deckel auch nicht durchgerädelt, sondern sofort über den Krapfen gelegt, wo dann die so fein als möglich geschnittenen Aepfel nicht mit Wein gedünstet, sondern sogleich roh mit Zucker, Zimmt, Weinbeeren, Zitronenschale und Zitronat untereinandergemengt, und auf den Teigboden vertheilt werden. Nach dem Bestreichen mit Ei macht man dann mit einem spitzigen Messer einige Verzierungen in den Deckel, und drückt den Rand ringsum, in zweifingerbreiten Zwischenräumen, mit dem schneidigen Theil eines Messers ein, so daß dadurch kleine Bögen entstehen. — Schöner läuft der Teig auf, wenn statt des Backrädchens ein Messer angewendet wird.

1517. Aepfelschnitten.

Man bereitet von einem halben Pfund Butter einen Butterteig (Nr. 1314), und wargelt denselben zu zwei messerrückendicken Platten. Zu gleicher Zeit werden zehn bis zwölf gute Kochäpfel geschält, vom Kernhaus befreit, und in kleine Blättchen geschnitten, diese in einem Tiegel oder Kastrol mit einem Gläschen Wein, etwas Wasser, sechs bis acht Loth Zucker, vier Loth gewaschenen Weinbeeren und etwas gestoßenem Zimmt weich und kurz eingedünstet, dann verrührt und zum Erkalten gestellt. Nun legt man die eine Teigplatte in ihrer ganzen Größe auf ein Backblech, streicht

die erkaltete Marmelade darüber, und bedeckt diese dann mit der andern Platte, indem man letztere auf das Wargelholz aufrollt, und hievon, an der obern Seite anfangend, auf die Aepfel herunterläßt. Nun wird mit dem Wargelholz noch leicht über den ganzen Kuchen hingefahren, damit Alles schön gleich werde, hernach mit einer scharfen Messerspitze der Quere nach dreifingerbreite Streifen leicht ein= doch nicht durchgeschnitten, und ebenso von der Gegenseite, so daß dadurch handgroße verschobene Vierecke gezeichnet sind. Alsdann wird der ganze Kuchen mit verklopftem Ei bestrichen, in gutem Ofen schön gelb gebacken, und sobald er aus dem Ofen kommt, verschneidet man ihn mit einem großen Messer in die vorbezeichneten Schnitten. — Können auch auf folgende Weise verziert werden: Man taucht den Rand der Schnitten in verklopftes Eiweiß und sodann in Grobzucker oder bunten Streuzucker, und richtet sie hernach, einem Stern ähnlich, aufgehäuft auf die Platte an.

1518. Zwetschgenkuchen.

Bereitet und beendet man ganz wie den Kuchen Nr. 1489, nur daß, statt Kirschen, ausgesteinte Zwetschgen schnecken= oder, was noch besser, sternartig dicht nebeneinander dareingelegt, und zum Bestreuen zwei Eßlöffel mehr Zucker verwendet werden.

1519. Zwetschgenkuchen mit abgeschälten Zwetschgen.

Bereitet man ganz wie vorigen, nur brüht man hiezu die Zwetschgen mit siedendem Wasser an, und läßt sie zugedeckt eine Viertelstunde stehen. Hernach wird das Wasser abgeschüttet, die Haut von den Zwetschgen abgezogen, und letztere der Länge nach getheilt und ausgesteint. Man kann auch den Zwetschgen die Haut mit einem feinen Messer abziehen, ohne dieselben anzubrühen. Mit diesen Zwetschgen wird der Kuchen wie voriger belegt, dann gut gezuckert und gebacken.

1520. Zwetschgenkuchen mit einer Kruste.

Bereitet und beendet man ganz nach dem Kirschenkuchen Nr. 1490, nur werden, statt Kirschen, Zwetschgen verwendet.

1521. Zwetschgenkuchen von Hefenteig.

Wird ganz nach Nr. 1496 bereitet und beendet, nur verwendet man Zwetschgen statt Kirschen, und nimmt etwas mehr Zucker dazu.

1522. Zwetschgenkuchen mit Dunstzwetschgen im Winter.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit mürbem Teig (Nr. 1318) oder Blätterteig (Nr. 1314) ausgelegt, der Boden hie und da mit dem Messer eingestupft, und das Ganze in heißem Ofen zur Hälfte gebacken. Hernach legt man in Dunst gekochte ausgesteinte Zwetschgen (Nr. 1817) darein, bestreut den Kuchen mit Zimmt und Zucker, bringt ihn nochmals in den Ofen, und bäckt denselben fertig.

1523. Zwetschgenkuchen mit dürren Zwetschgen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit mürbem Teig, oder mit Blätterteig, oder auch mit Hefenteig ausgelegt. Unterdeß setzt man ein Pfund gewaschene gedörrte Zwetschgen mit so viel Wasser zum Feuer, daß solche damit bedeckt sind, kocht sie ganz weich und kurz ein, und leert sie dann in eine Schüssel, wo man sie aussteint. Nun nimmt man sie auf ein Hackbrett, und verwiegt sie ganz fein, bringt das Gewiegte dann wieder in den zurückgebliebenen Saft, und gibt nach Belieben Zucker, Zimmt, ein kleines Gläschen guten Wein und einen Eßlöffel Semmelbröseln, allenfalls auch noch gewiegte Mandeln dazu. Dieß alles wird sodann untereinandergemengt, auf den Teig eingefüllt und glattgestrichen, und das Ganze in gutem Ofen gebacken. — Man kann auch aus dem Blätter- oder Hefenteig nach Nr. 1494 oder Nr. 1496 ein Gitter bereiten, und den Kuchen damit wie dort beschrieben belegen.

1524. Aprikosenkuchen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird nach Nr. 1489 mit Blätterteig ausgelegt, dann abgeschälte, gespaltene, ausgesteinte Aprikosen dicht nebeneinander daraufgelegt, und solche ganz dick mit Zucker bestreut, der Kuchen nun in gutem Ofen gebacken, und vor dem Serviren noch gut mit Zucker bestäubt.

1525. Aprikosencompotkuchen.

Wird ganz nach Nr. 1493 bereitet, nur verwendet man dabei Aprikosencompot (Nr. 1203).

1526. Johannisbeerkuchen mit Mandelguß.

Ein Pfund abgezupfte, frische Johannisbeeren werden mit einem halb Pfund feinem Zucker überstreut und einige Stunden stehen gelassen, unterdeß ein aufgeschlagenes Kuchenblech, dessen

Rand man abnehmen kann, mit messerrückendick ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1314) oder mit mürbem Teig (Nr. 1318) so ausgefüttert, daß der Teig noch an den halben Rand heraufgeht, und auf denselben nun die gezuckerten Johannisbeeren gleichmäßig vertheilt. Alsdann werden sechs Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, und zwölf Loth abgezogene, fein länglichgeschnittene Mandeln und ein halb Pfund feiner Zucker daruntergemengt, der Kuchen mit diesem Guß überzogen, durch's Sieb mit feinem Zucker besäet, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1527. Johannisbeerkuchen mit einem Gitter.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird nach voriger Nummer mit Blätterteig ausgefüttert, und dieser mit gezuckerten Johannisbeeren fingerdick bedeckt, dann verklopft man sechs Eiweiß, bis sie zu schäumen anfangen, mengt darunter ein halb Pfund feinen Zucker und zwölf Loth feingewiegte Mandeln, und gießt dieß über die Johannisbeeren. Hernach rädelt man von dem übrigen Blätterteig schmale Streifen ab, legt solche gitterartig über den Kuchen, übersäet diesen mit feinem Zucker, und bäckt ihn in nicht zu heißem Ofen. — Kann auch mit weniger Zucker und mit weniger Mandeln bereitet werden.

1528. Johannisbeercompotkuchen.

Der Teig von Nr. 1317 oder 1318 wird zweimesserrückendick ausgewargelt, und hieraus ein runder Boden geschnitten, den man in ein butterbestrichenes Kuchenblech mit abnehmbarem Rande legt. Von dem übrigen Teig wargelt man mit der flachen Hand eine kleinfingerdicke Rolle, welche man um den mit Ei bestrichenen Rand des Bodens legt und dabei etwas andrückt. Nun wird der ganze Kuchen mit dem Messer eingestupft, und in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, was ungefähr eine gute Viertelstunde Zeit erfordert, dann wieder herausgenommen, auf die Tortenplatte gelegt, und mit Johannisbeercompot (Nr. 1212) halbfingerdick überstrichen. Aus dem übrigen Teig bereitet man nach Nr. 1513 ein Gitter, bäckt jedoch solches mehr weiß als gelb, dann wird der Kuchen damit belegt, und solcher wie dort beschrieben beendet.

1529. Heidelbeerkuchen.

Wird wie die Kirschenkuchen Nr. 1489 und 1496 bereitet und beendet, nur nimmt man, statt Kirschen, ausgelesene Heidelbeeren, und mehr Zucker.

Anmerkung. Die Kuchen Nr. 1526, 1527 und 1529 müssen einen Tag vor dem Gebrauch bereitet werden, weil das Obst sich durch's Stehen verdickt. — Bei allen Obstkuchen, die Compotkuchen ausgenommen, kann man statt des Blätterteigs auch die unter Nr. 1316—1318 beschriebenen Teige in Anwendung bringen.

1530. Erdbeerkuchen.

In einer messingenen Pfanne oder einem Kastrol wird sechs Eßlöffel feines, gesiebtes Mehl mit einem Schoppen süßem Rahm glatt angerührt, sechs Loth Zucker, ebensoviel Butter, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitrone und ein wenig Salz beigefügt, und dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren zu einem zarten Brei gekocht, den man in eine Schüssel bringt und zum Erkalten stellt. Ist die Masse gänzlich erkaltet, so werden sechs Eigelb dareingerührt, und zuletzt der feste Schnee der sechs Eiweiß und sechs Eßlöffel gezuckerte Erdbeeren behutsam daruntergemengt. Nun wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech nach Nr. 1489 mit Butterteig ausgefüttert, auf diesen ein halb Pfund stark gezuckerte Erdbeeren gleichmäßig vertheilt, darüber dann obige Masse halbfingerdick eingefüllt, glattgestrichen, und der Kuchen eine Stunde bei schwacher Hitze gebacken.

1531. Erdbeerkuchen mit Meringuenguß.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit mürbem oder Blätterteig ausgefüttert, und dieser in heißem Ofen zur Hälfte fertig gebacken, dann belegt man ihn halbfingerhoch mit gezuckerten Erdbeeren, überstreicht solche fingerdick glatt mit Meringuenmasse (Nr. 1736), bestäubt das Ganze mit Zucker, und bäckt nun den Kuchen in abgekühltem Ofen fertig.

1532. Himbeerkuchen mit Meringuenguß.

Wird wie voriger bereitet, nur nimmt man Himbeeren und einige Eßlöffel mehr Zucker dazu.

1533. Traubenkuchen.

Man zupft so viel Beeren von den Stielen ab, als man glaubt zum Kuchen nöthig zu haben, und bringt sie in eine Pfanne. Hier wird auf je ein Pfund Beeren ein halb Pfund Zucker dazugegeben, und beides zusammen mit ein klein wenig Wasser einmal schnell aufgekocht, die Beeren dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und der Saft noch dicker eingekocht. Unterdeß füttert man ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit Blätterteig (Nr. 1314) aus, und bestreut solchen mit zwei Handvoll gestoßenem Zwieback

oder auch nur mit Milchbrodbröseln, darauf werden dann die ausgekühlten Traubenbeeren nebst einem Theil von dem verkühlten Saft eingefüllt, hernach ein Gitter von Butterteig (s. Nr. 1494) darübergelegt oder ein Mandelguß (s. Nr. 1526) darübergezogen, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken. Falls ein Gitter auf denselben kommt, wird dann kurz vor dem Auftragen, wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, der andere Theil des noch dicker eingekochten Saftes zwischen dem Gitter eingegossen.

1534. Topfen- oder süßer Käskuchen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit messerrückendick ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1314) oder einem der Teige von Nr. 1316—1318 ausgelegt, so, daß der Teig die halbe Höhe des Randes deckt. Nun wird ein Pfund Topfen mit vier Loth zerlassener Butter, drei Eßlöffel Mehl, vier Eigelb, einem Kaffeelöffel Zimmt, sechs Loth feinem Zucker, vier Loth rein gewaschenen Rosinen, einer Obertasse süßem Rahm oder Milch und einem kleinen Kaffeelöffel Salz angerührt, und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier sowie nach Belieben eine Messerspitze Safran daruntergemengt. Mit dieser Masse bestreicht man gleichdick den Kuchen, bestreut denselben mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln, und bäckt ihn dann in guter Hitze.

1535. Saurer Rahmkuchen.

Mit Blätterteig wird wie in voriger Nummer ein aufgeschlagenes Kuchenblech ausgelegt. Nun rührt man zwei Eßlöffel feines Mehl mit einem Schoppen süßem und ebensoviel saurem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb, ein Viertelpfund feinen Zucker, vier Loth gewaschene, ausgekernte große Weinbeeren, zwei Kaffeelöffel Zimmt und etwas Salz dazu, verrührt Alles gut miteinander, und mengt zuletzt den festen Schnee der sechs Eiweiß darunter. Mit dieser Masse wird sodann der Blätterteig begossen, solche auseinandergestrichen, zwei Loth abgezogene, fein länglichgeschnittene Mandeln darübergestreut, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken.

1536. Süßer Rahmkuchen.

Man legt ein Kuchenblech nach Nr. 1534 mit Blätterteig aus. Nun wird vier Loth feiner Zucker mit sechs Eigelb dick gerührt, und darunter zwei Loth zerlassene Butter, drei Eßlöffel feines gesiebtes Mehl, zwei Schoppen süßer Rahm oder in dessen Ermangelung gute Milch, ein Kaffeelöffel Zimmt, der steifgeschlagene Schnee der sechs Eiweiß und ein wenig Salz gemengt. Auf den

Blätterteig streut man jetzt vier Loth gewaschene kleine Weinbeeren, gießt darüber die vorbeschriebene Masse, streut auf diese dann noch zwei Eßlöffel abgezogene, länglichgeschnittene Mandeln, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen schön gelb.

1537. Chocoladecremekuchen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit zweimesserrückendick ausgewargeltem mürben Teig (Nr. 1319) in der Art ausgefüttert, daß solcher am Rande zur Hälfte heraufgeht. Nun überlegt man den Boden mit einem genau nach seiner Größe geschnittenen Papier, füllt auf dieses bis zum Rand des Teiges Erbsen oder eine einfache Lage in Blättchen geschnittene Kartoffeln ein, formt den Rand des Teiges mit den Fingern zu einer Schnur, und bäckt dann letzteren sogleich in gutem Ofen fertig. (Das Fertigsein erkennt man daran, daß der über die Erbsen hervorstehende Rand des Teiges lichtgelb aussieht.) Der Kuchen wird jetzt herausgenommen, nach einigem Erkalten die Erbsen oder Kartoffeln und das Papier entfernt, und der leere Kuchen noch einmal einige Minuten in den Ofen gestellt, daß er von innen austrockne. Alsdann wird nachstehende Creme eingefüllt: Man gibt in eine Pfanne fünf Eigelb, fünf Loth Zucker, drei Loth geriebene Chocolade, ein Loth zu einem halben Schoppen aufgelöste Gélatine (Nr. 2029) und anderthalb Schoppen Milch, rührt dieß untereinander, und nimmt es sodann auf's Feuer, wo man es unter fortwährendem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß macht, doch nicht zum Kochen kommen läßt, indem die Creme sonst gerinnen würde. Alsdann werden zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß unter die Creme gemengt, diese sogleich heiß in den Kuchen eingegossen, und derselbe dann kaltgestellt. — Sollte kein Blech wie das obenbemerkte vorräthig sein, so wird von dem Teig in gewünschter Größe ein runder Boden ausgeschnitten, und auf ein Backblech gebracht, vom übrigen Teig aber ein fingerbreiter, zweimesserrückendicker Streifen geschnitten, und um den vorher mit verklopftem Ei bestrichenen Rand des Bodens gestellt. Dieser aufgestellte Teigstreifen wird nun mit dem Kneipeisen oder mit Zeigefinger und Daumen aufgezwickt, damit der Rand ein hübscheres Aussehen bekomme, der Boden dagegen mit der Messerspitze hie und da eingestupft, auf daß er beim Backen keine Blasen werfe. Alsdann wird, wie in Nr. 1546, Schluß, beschrieben, ein starker Papierstreifen um den ganzen Kuchen gestellt, und nachdem der Rand des letztern dann

noch mit Ei bestrichen, wird der geformte Kuchen in gutem Ofen gebacken, und hernach mit obenbemerkter Creme heiß eingefüllt.

Anmerkung. In neuerer Zeit hat man zu dergleichen Kuchen, in geeigneter Größe, dreifingerbreite blecherne Ringe. Diese sind mit Scharnier versehen, und unten scharf. Hat man nun den ausgewargelten Teig auf das Backblech gebracht, so stellt man den Ring darauf, und schneidet den Teig damit ab. Aus dem nebenherum vom Teig Abfallenden wird eine fingerdicke Rolle ausgewargelt, die man innerhalb des Ringes ringsum auf den Kuchen andrückt. Letzterer wird nun mit dem Messer eingestupft und sammt dem Ring gebacken, nach dem Backen der Ring dann abgenommen.

1538. Zitronencremekuchen.

Unterscheidet sich vom vorigen nur durch die Creme. Diese bereitet man wie folgt: In einer Pfanne werden fünf Eigelb, fünf Loth Zucker, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930), ein Schoppen Wein und ein Loth zu einem halben Schoppen aufgelöste Gélatine (Nr. 2029) verklopft, und dieß gleich voriger Creme bis an's Kochen gebracht, dann zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt, und die Creme hernach gleich heiß in den leeren Kuchen eingefüllt. — Statt Eierschnee kann man auch einen Teller Schlagrahm (Nr. 1359) in die bereits gänzlich erkaltete Creme mengen, und letztere dann kalt einfüllen. — Nach Belieben kann man den Kuchen auch braun glasiren. Man bestreut ihn nämlich, nachdem er eingefüllt ist, mit feinem Zucker, und brennt ihn mit einer glühenden Schaufel auf.

1539. Reiscremekuchen von mürbem oder Blätterteig.

Es wird mit mürbem Teig nach Nr. 1537 ein Kuchenblech ausgelegt, oder auf ein Backblech ein Kuchen wie dort beschrieben aufgesetzt. Verwendet man jedoch hiezu Blätterteig, so bereite und backe man den Kuchen nach Nr. 1493. Inzwischen wird vier Loth feiner Reis mit kochendem Wasser einigemal abgebrüht, dieß dann rein abgegossen, und derselbe nun in einem Kastrol oder Tiegel mit so viel Milch, daß sie dreifingerhoch darüberhingeht, auf dem Feuer langsam weich und trocken eingekocht, was in einer Stunde geschehen kann. Er wird sodann in eine Schüssel herausgenommen, ein Loth zu einem halben Schoppen aufgelöste Gélatine (Nr. 2029), zwölf Loth feiner Zucker und zwei Eßlöffel Zitronen- oder Vanillezucker (Nr. 1930, 1929) noch warm daruntergemengt, und dieß jetzt zum Erkalten gestellt. Ist es gänzlich erkaltet, doch noch nicht völlig bestanden, so wird ein Teller Schlagrahm (Nr. 1359) daruntergemengt, die Masse hernach in den leeren Kuchen eingefüllt, und

obenüber mit einem breiten, in heißes Wasser getauchten Messer gleichgestrichen. — Schön sieht dieser Kuchen aus, wenn er mit länglichgeschnittenen Pistazien bestreut, oder wie voriger glasirt ist.

1540. Reiscremekuchen mit einem Gitter.

Von Blätterteig wird ganz nach Nr. 1513 ein Kuchen und ein Gitter gebacken. Wenn ersterer nach jener Nummer ausgeleert und ein wenig von dem innern lockern Teig herausgenommen ist, wird er nochmals in den Ofen gebracht, damit das innere Teigige noch etwas nachbacke, dann die vorgeschriebene Creme eingefüllt und glattgestrichen, und darüber nun das zuvor mit Aprikosenmarmelade bestrichene Gitter gelegt. — Statt dem Gitter können auch aus dem Butterteig, wie in Nr. 1568 bemerkt, Streifen abgerädelt oder Blümchen ausgestochen, und solche ganz wie dort beschrieben gebacken werden. Nach Erkalten werden sie mit oben angegebener Marmelade überstrichen, und nach genannter Nummer dann der Kuchen damit belegt.

1541. Vanillecremekuchen.

Bereitet man ganz nach dem Zitronencremekuchen (Nr. 1538), nur daß, statt dem Schoppen Wein, ein Schoppen Milch genommen wird, und statt dem Zitronenzucker, ebensoviel Vanillezucker und einige Körnchen Salz.

1542. Chaudeaucremekuchen.

Man bereite und backe nach Nr. 1493 einen Kuchen von Blätterteig, oder verfahre nach Nr. 1537. Alsdann wird ein Ei und drei Eigelb, vier Loth Zucker, an welchem eine Zitrone zur Hälfte abgerieben wurde, ein Schoppen alter Wein, der Saft einer halben Zitrone und ein Loth zu einem halben Schoppen aufgelöste Gélatine (Nr. 2029) in einer messingenen Pfanne auf dem Feuer dick und schaumig geschlagen, bis es aufsteigen will, worauf man die Creme etwas bei Seite stellt, dann in den gebackenen und ausgeleerten Kuchen einfüllt, und so zum Bestehen an einen kalten Ort bringt. — Nach Belieben kann man in die Creme, wenn sie vom Feuer genommen, einige Eßlöffel Rum oder feinen Liqueur mengen.

1543. Chaudeaucremekuchen auf andere Art.

In einer messingenen Pfanne wird ein guter Eßlöffel Stärkmehl mit einem Schoppen gutem alten Wein glatt angerührt, vier Eigelb, zwei ganze Eier, die am Zucker abgeriebene und wieder abgeschabte Schale einer halben Zitrone, der Saft einer halben Zitrone und acht Loth Zucker dareingegeben, und dieß auf dem

Feuer mit einer Schneeruthe dick und schaumig geschlagen, bis es aufsteigen will. Diese Creme füllt man nun gleich heiß in einen nach Nr. 1493 gebackenen Kuchen, bei dem jedoch der Teig von Nr. 1317 oder 1318 verwendet wurde, ein, und stellt denselben damit kalt.

1544. Gebackener Reiskuchen.

Ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit mürbem oder Blätterteig (Nr. 1317, 1318, 1314) bis zur Hälfte des Randes herauf ausgefüttert. Inzwischen werden vier Loth Reis mit kochendem Wasser angebrüht, dieß hernach abgeschüttet, und der Reis mit so viel Milch zum Feuer gesetzt, daß letztere zweifingerhoch darüber hergeht. Dann gibt man noch zwei bis drei Loth Butter dazu, und läßt das Ganze bei schwachem Feuer weich und trocken eindünsten. Unterdeß wird ein Eßlöffel feines Mehl mit einem Viertelschoppen guter kalter Milch glatt angerührt, sechs Eigelb, sechs Loth Zucker, ein Eßlöffel Zitronenzucker, ein klein wenig Salz und noch ein guter Schoppen Milch beigefügt, und dieß zusammen auf dem Feuer zu einer dicklichen Creme gekocht. Nachdem sodann von den sechs Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen, wird solcher sammt der Creme unter den gekochten Reis gemengt, die Masse nun in das ausgefütterte Blech eingefüllt, und der Kuchen in gutem Ofen gebacken.

1545. Blitzkuchen.

Achtzehn Loth Butter wird leicht und schaumig abgerührt, dann acht Eigelb beigefügt, und dieß zusammen gut gerührt. Hernach mengt man die feingewiegte Schale einer Zitrone und achtzehn Loth Zucker darunter, mischt darein noch achtzehn Loth Mehl und den festgeschlagenen Schnee der acht Eiweiß, füllt die Masse in ein butterbestrichenes, zwei bis drei Finger hohes Kuchenblech (dessen Rand nicht abnehmbar ist, weil sonst die Butter auslaufen würde) nicht ganz voll ein, und bäckt den Kuchen in gutem Ofen.

1546. Rindenkuchen.

Man rührt vierzehn Eigelb mit acht Loth feinem Zucker, ebensoviel süßen und zwei Loth bittern, abgezogenen, feingewiegten Mandeln eine halbe Stunde, rührt hierunter nach und nach langsam ein Pfund etwas zerlassene Butter, fügt ein Stengelchen gestoßene Vanille, ein halb Loth feinen Zimmt, zwei Messerspitzen Muskatblüte und die feingewiegte Schale einer Zitrone bei, und

rührt das Ganze noch eine Viertelstunde gut durch, worauf ein Viertelpfund feingesiebtes Mehl und der steife Schnee der vierzehn Eiweiß behutsam daruntergemengt wird. Nun streicht man eine runde, glatte, etwas tiefe Form mit Butter aus, schneidet von Papier einen genau passenden Boden, legt diesen in die Form, so, daß lediglich nur der Boden derselben damit gefüttert ist, füllt von der Masse fingerdick darauf, verstreicht dieß gleichmäßig, und bäckt den Kuchen in einem guten Ofen eine Viertelstunde zu gelber Farbe. Er wird sodann aus dem Ofen genommen, und von der Masse nochmals fingerdick gleichmäßig daraufgestrichen, hernach ein Backstein in den Ofen gestellt und auf diesen der Kuchen, um ferneres Backen von unten zu verhüten, und letzterer von oben neuerdings eine Viertelstunde zu gelber Farbe gebacken. Dieses Verfahren wiederholt man so oft, bis die Masse zu Ende ist, löst nach dem letzten Backen dann den Kuchen an der Form herum ab, und stürzt ihn behutsam auf ein umgewendetes Sieb, indem man zugleich das Papier abnimmt. Nach gänzlichem Erkalten wird er auf ein Brettchen gelegt und mittelst eines scharfen Messers rundum etwas abgeschnitten, damit die Schattirung des Backens sich zeige, derselbe oben mit Punschglasur (Nr. 1941) überzogen, und in abgekühltem Ofen getrocknet. Alsdann spritzt man mit Spritzglasur (Nr. 1934) Bogen, Kränze oder Laubwerk darauf, setzt mit Johannisbeergelée, (Nr. 1793), welche wie die Spritzglasur verbraucht wird, kleine Blümchen oder nur Punkte dazwischen, verziert den Kuchen mit eingemachten Früchten, und servirt ihn auf einer mit ausgeschnittenem Tortenpapier belegten Platte. — Im Fall keine hinlänglich tiefe Form da wäre, hilft man mit einem Papierstreifen. Ist nämlich die Form von der Masse so weit angefüllt, daß sie noch fingerbreit Leere hat, so wird ein gut zwei Zoll breiter Streifen Papier mit Butter bestrichen, und solcher behutsam, mit der unbestrichenen Seite nach außen, in die Form herumgestellt; an den Enden pappt man den Streifen mit Mehlkleister zusammen. Damit das Papier einen Halt bekomme, füllt man gleich eine Schicht von der Masse darein. Im Uebrigen bäckt man dann den Kuchen wie oben angezeigt fertig.

1547. Sandkuchen.

Achtzehn Loth Butter werden leicht abgerührt, hierauf achtzehn Loth feingesiebter Zucker, sieben ganze Eier, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930), auch ein klein wenig Salz beigefügt, und dieß zusammen schaumig abgerührt. Alsdann rührt man

achtzehn Loth Stärkmehl oder anderes ganz feines Mehl darunter, füllt das Ganze in ein aufgeschlagenes, mit Butter leicht ausgestrichenes Kuchenblech, und streicht es obenüber glatt. Nun wird der Kuchen mit abgezogenen halbirten Mandeln belegt, dann mit Ei, das mit einem Eßlöffel Wasser gut verklopft wurde, leicht bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, in gutem Ofen gebacken, und hernach gleich herausgestürzt.

1548. Mandelkuchen.

Acht Loth Mehl, vier Loth Butter, ebensoviel Zucker, ein Ei, zwei Eßlöffel Wein und eine Messerspitze Salz wird auf dem Backbrett zu einem leichten Teig gearbeitet, den man rund auswargelt, in ein butterbestrichenes Kuchenblech einlegt, und hernach mit eingemachten Früchten bestreicht. Nun wird ein Viertelpfund feingesiebter Zucker, ein Viertelpfund abgezogene, feingestoßene Mandeln, worunter auch einige bittere sein dürfen, die feinverwiegte Schale einer halben Zitrone und fünf Eigelb zusammen dick gerührt, dann das Weiße der fünf Eier zu steifem Schnee geschlagen, und solcher nebst sechs Loth zerlassener Butter langsam unter das Gerührte gemengt. Mit dieser Masse wird jetzt der Kuchen übergossen, und derselbe in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach Belieben überzieht man ihn sodann mit irgend einer Glasur, und bringt ihn noch einige Minuten in den Ofen, damit dieselbe trocken und glänzend erscheint, hernach wird er behutsam auf die dazu bestimmte Platte gehoben.

1549. Nußkuchen.

Drei Viertelpfund gesiebtes Mehl und ebensoviel gebröckelte Butter wird auf das Backbrett genommen, und mit einem Hackmesser untereinandergehackt, bis Mehl und Butter einander angenommen haben. Nun rührt man drei Viertelpfund feinen Zucker mit vier ganzen Eiern und acht Eigelb eine Stunde dickschaumig ab, und gibt dazu dann das gehackte Mehl, zwölf Loth gewaschene kleine Weinbeeren, acht Loth feingewiegte Nußkerne, vier Loth feingewiegten Zitronat, die feingewiegte Schale einer Zitrone, und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der acht Eiweiß. Alles dieses wird gleichmäßig untereinandergemengt, doch nicht gerührt, dann in eine etwas flache, butterbestrichene Form eingefüllt, und in nicht zu heißem Ofen eine Stunde gelb gebacken. Weil der Kuchen nicht so leicht durchbäckt, muß man nach dieser Zeit mit einem spitzigen Hölzchen hineinstechen: kommt dieses rein heraus, so ist

er fertig, bleibt aber noch Masse am Hölzchen hängen, so muß man denselben noch eine Viertelstunde backen. Hernach stürzt man ihn auf ein Sieb zum Auskühlen, deckt nun eine Platte darauf, und wendet den Kuchen damit um. Er wird dann mit einer beliebigen Glasur überzogen, und sammt der Platte noch einige Minuten in einen abgekühlten Ofen zum Trocknen gestellt.

1550. Magdalenenkuchen.

Anderthalb Pfund feines Mehl wird auf ein Nudelbrett gesiebt, auseinandergestrichen, und in die Mitte ein Pfund frische, weiche Butter, sechs Eigelb, fünf Loth feiner Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929), etwas Salz und ein starker Schoppen dicker süßer Rahm gegeben. Man macht dieß nun zu einem Teig leicht durcheinander, und arbeitet denselben gut ab, bis er glatt ist, worauf er eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt, und hernach zu einem zweifingerdicken, runden Kuchen ausgewargelt wird. Diesen setzt man auf ein butterbestrichenes Papier, zieht solches sorgfältig auf ein Backblech, bestreicht den Kuchen mit verklopftem Ei, bestreut ihn mit abgezogenen, gespaltenen Mandeln und Zucker, und bäckt ihn in mittelheißem Ofen.

Anmerkung. Sehr zweckmäßig ist es, um diesen und ähnliche Kuchen mittelst Mehlkleister einen zweifingerbreiten Streifen von starkem Papier zu befestigen. Es geschieht dieß derart, daß man letzteren unten etwas einbiegt und das Eingebogene dann mit Mehlkleister bestreicht, wodurch der Streifen, den man aufrecht um den Kuchen stellt, am Boden des Bleches anklebt. Noch bessere Dienste leistet in dieser Beziehung ein Blechring, wie solcher in Nr. 1537, Anmerkung, beschrieben.

1551. Magdalenenkuchen mit Rosinen.

Bereitet und beendet man ganz nach vorigem, nur kommen in den Teig ein halb Pfund gewaschene Rosinen.

1552. Prophetenkuchen.

Man rührt ein halb Pfund Butter leicht ab, gibt dazu acht Eier, ein halb Pfund unabgezogene, feingewiegte Mandeln, ein Viertelpfund Candis- und ebensoviel weißen Zucker, beide feingestoßen, die feingewiegte Schale einer Zitrone nebst deren Fleisch, welches von den Kernen und Häuten befreit und überwiegt wurde, einen Kaffeelöffel Zimmt, einen halben Kaffeelöffel Nelken, sechs Loth Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale, beides fein überschnitten, ein wenig Salz und ein Pfund Mehl, und macht Alles gut untereinander. Die Masse wird nun auf das Backbrett her-

ausgenommen, und zugedeckt eine Stunde zum Ruhen gestellt, alsdann unter Bestäuben mit Mehl zu einem fingerdicken Kuchen ausgewargelt, und dieser mit einem Ausstecher zu mehreren kleinern Kuchen ausgestochen, die die Größe einer großen runden Kaffeetasse haben. Sie werden dann nebeneinander auf ein Backblech gelegt, mit verklopftem Ei bestrichen, mit länglichgeschnittenen und mit Zucker vermischten Mandeln dick bestreut, und behutsam gelb gebacken. — Gibt man gewöhnlich zum Thee oder Kaffee. — Sie können nach Belieben auch verziert werden: man taucht die Kuchen nach dem Backen dann mit dem Rand zuerst in verklopftes Eiweiß, und hernach in Grobzucker (Nr. 1933).

1553. Türkischer Kuchen.

Fünf Loth Butter wird leicht abgerührt, dann gibt man fünf Eier, acht Loth feinen Zucker und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone dazu, rührt dieß zusammen gut ab, und knetet es mit so viel Mehl, daß es einen etwas starken Teig gibt. Dieser wird nun halbfingerdick ausgewargelt, dann so fest wie möglich zu einer Wurst zusammengerollt, in ein Tuch eingeschlagen, und zwei Stunden in den Keller gestellt. Hernach wird er auf einem Backbrett zu halbfingerdicken Scheiben geschnitten, diese nebeneinander auf ein Backblech gelegt, mit verklopftem Ei bestrichen, mit abgezogenen halben Mandeln belegt, mit Zucker bestreut und gelb gebacken. — Eignet sich am besten zu Thee oder Kaffee.

1554. Englischer Kuchen.

Ein Pfund Butter wird leicht gerührt, und acht verklopfte Eier, drei Viertelpfund feiner Zucker, ebensoviel rein gewaschene Rosinen, ein Viertelpfund feingeschnittene Mandeln, ein halber Schoppen Rum, ein Viertelpfund feingeschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, ein Pfund feingesiebtes Mehl und zuletzt der steife Schnee der acht Eiweiß daruntergemengt. Mit der Hälfte dieser Masse belegt man nun ein butterbestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech, streicht darauf messerrückendick eingemachte Kirschen oder Himbeeren, gibt auf dieß dann die andere Hälfte der Masse, und nachdem noch einige verklopfte Eiweiß, Zucker, Zimmt und feingeschnittene Mandeln darübergestrichen, wird der Kuchen in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1555. Buffert.

Ein Viertelpfund Zucker wird mit acht Eigelb schaumig gerührt, und dann drei Loth gewaschene kleine Weinbeeren und drei

Loth candirte feingeschnittene Pomeranzenschale daruntergegeben. Nun hackt man zehn Loth Mehl, acht Loth Butter und einige Körnchen Salz auf dem Backbrett mit einem großen Messer untereinander, so, daß alles sich vermengt, und rührt solches unter obige Masse. Ferner wird noch der festgeschlagene Schnee der acht Eiweiß daruntergemengt, das Ganze sodann in eine beliebige, mit Schmalz ausgestrichene und mit Zucker bestreute Form eingefüllt, und der Kuchen in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, wo man ihn hernach sogleich auf ein Sieb herausstürzt. — Wird meist zum Thee gegeben.

1556. Plumcake auf feinere Art.

Man rührt ein Pfund Butter schaumig ab, fügt ein halb Pfund rohe, verwiegte Mandeln, ein Pfund feinen Zucker und vierundzwanzig Eigelb bei, und rührt dieß zusammen leicht ab. Nun werden ein Pfund kleine und ein halb Pfund große, gewaschene, gut abgelaufene Weinbeeren, sechs Loth feingeschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, ein halb Loth gestoßene Nelken, ein Loth Zimmt, die feingewiegte Schale einer Zitrone, eine Messerspitze Salz, eine geriebene Muskatnuß, ein Pfund feingesiebtes Mehl, der festgeschlagene Schnee der vierundzwanzig Eiweiß und zuletzt ein halber Schoppen Rum daruntergemengt, hernach die Masse in eine große, tiefe, runde, butterbestrichene, an Boden und Wänden mit butterbestrichenem Papier ausgelegte Form eingefüllt, und der Kuchen anderthalb Stunden in heißem Ofen gebacken. Man stürzt ihn sodann auf ein Sieb und von diesem auf die Platte, wo sofort ein halber Schoppen Rum langsam gleichmäßig darübergegossen wird. Zuletzt wird er mit einer Wasserglasur (Nr. 1942) überstrichen, in abgekühltem Ofen getrocknet, und erst den zweiten oder dritten Tag servirt.

1557. Pumpernickel von Backwerkabfällen oder übriggebliebenem Backwerk.

Zehn Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, in diesen zwölf Loth Zucker, zwei Loth abgezogene, feingewiegte Mandeln und zehn Eigelb gemengt, und solches zusammen abgerührt, worauf dann sechs Loth weichgemachte Butter und ein halb Pfund gestoßene und gesiebte Bröseln von altgebackenem Backwerk dazukommen. Nun wird eine etwas hohe Auflauf- oder Gogelhopfenform mit Butter bestrichen und mit dünn gewargeltem Blätterteig ausgefüttert, letzterer dann dünn mit beliebigen eingemachten Früchten belegt, auf diese die oben beschriebene Masse eingefüllt, und der

Kuchen in gutem Ofen gebacken. Hernach stürzt man ihn auf ein Sieb und von diesem zurück auf ein Backblech, so daß er wieder auf den Teig zu stehen kommt, überzieht die Oberfläche des Kuchens mit Zitronenglasur (Nr. 1934), und stellt ihn jetzt noch einige Augenblicke in einen ganz abgekühlten Ofen, bis die Glasur glänzend und trocken geworden.

Torten.

1558. Bisquittorte.

Fünf Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann zehn Eigelb und ein halb Pfund feingesiebter trockener Zucker dazugegeben, dieß drei Viertelstunden gleichmäßig immer nach einer Seite gerührt, und hernach der feste Schnee der noch übrigen fünf Eiweiß, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, vierzehn Loth feingesiebtes Mehl, (besser, wenn die Hälfte Stärkmehl,) und der Saft einer halben Zitrone leicht dareingemengt. Diese Masse füllt man alsdann in eine gut mit Butter bestrichene Form, welche nach Belieben zuvor mit Papierstreifen ausgefüttert wurde (s. die untenstehende Anmerkung), damit die Masse nicht überlaufe. Nun wird die Torte in einem abgekühlten Ofen ungefähr eine Stunde gebacken, wo dieselbe dann eine schöne gelbe Farbe hat und auf der Oberfläche trocken und fest ist, hernach herausgenommen, behutsam auf ein umgewendetes Sieb umgestürzt, und nach einigem Verkühlen, nachdem das Papier abgenommen ist, auf eine flache Platte gesetzt und mit feinem Zucker bestäubt. — Kann, statt gerührt, ebenso wie die Wiener Torte (Nr. 1574) auf Kohlen geschwungen werden; auch kann man sie, statt mit Zucker besäen, mit Zuckerglasur (Nr. 1934) schwach messerrückendick bestreichen, in abgekühltem Ofen trocknen, und dann hübsch mit eingemachten Früchten belegen.

Anmerkung. Diese und die folgenden Torten kann man auf nachstehende Weise verzieren: Sobald die betreffende Torte mit der Glasur überzogen und getrocknet ist, werden einige Eßlöffel gewaschene kleine Weinbeeren in dünnem Zuckerwasser aufgekocht und auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt, die Torte nun, so lange die Weinbeeren noch feucht sind, damit besprengt, und dazwischen einige Eßlöffelvoll kleingehackte Johannisbeergelée gestreut. Hernach bestreicht man den Rand der Torte mit verklopftem Eiweiß,

und belegt denselben mit schön grünem Zitronat oder eingemachten Bohnen, was dann zuvor in feine, spitzige Blättchen geschnitten oder fein gehackt ist, so daß es wie Moos aussieht.

Das Auslegen der Form mit Papier geschieht wie folgt: Aus einem Bogen nicht zu steifem Papier werden drei bis vier Streifen geschnitten, solche auf einer Seite dick mit zerlassener Butter bestrichen, und mit diesen Streifen dann die ausgestrichene Form an den Wänden genau gefüttert, so, daß das Papier dreifingerbreit über die Form hervor- und dessen bestrichene Seite nach innen steht. Hat die Form in der Mitte eine Oeffnung (ein Rohr), so wird diese in gleicher Weise, und zwar zuerst, gefüttert.

Die zu den Torten bestimmten Massen sind immer, wie bereits in Nr. 1558 bemerkt, nur nach einer Seite zu rühren. Durch dieses Verfahren wird Luft eingerührt, und so die betreffende Masse viel leichter und schaumiger. Dieß gilt überhaupt für alle Massen, die gerührt werden.

1559. Bisquittorte auf feinere Art.

Ein halb Pfund feiner, trockener Zucker wird gestoßen, und durch ein feines Sieb in eine irdene Schüssel gesiebt, dann gibt man acht Eigelb hinzu, rührt dieß zusammen eine gute halbe Stunde dick schaumig, und mengt hernach zehn Loth feines gesiebtes Mehl und den festgeschlagenen Schnee der acht Eiweiß leicht darunter. Nun wird die Form mit zerlassenem Schmalz bestrichen, solche, damit das überflüssige Fett rein auslaufe, auf ein Tuch umgestürzt, und hernach mit feinem, weißen, getrockneten, wie Puder aussehenden Zucker durch ein feines Sieb überall gleichmäßig bestäubt, so daß der Model schneeweiß aussieht. Solches muß jedoch geschehen, bevor das Schmalz gänzlich fest geworden. (Ist das Bepudern mit dem feinen, röschen Zucker recht getroffen, so bekommt die Torte nach dem Backen eine sehr schöne, glatte, marmorartige Kruste.) In die bestäubte Form wird jetzt langsam die obenbeschriebene Masse gegossen, und die Form einigemal auf einem mit einem Tuch bedeckten Tische aufgestoßen, damit die Masse in die Vertiefungen sich gut einsetze, alsdann wird die eingefüllte Form auf ein Blech, worauf halbfingerdick Asche oder Salz ist, gestellt, und so die Torte dreiviertel bis eine Stunde in einem abgekühlten Ofen gebacken, welcher während dieser Zeit nicht geöffnet werden soll. Ist nun die Oberfläche der Torte fest und trocken, so ist sie fertig, ist sie aber noch weich, so gibt man sie noch eine weitere Viertelstunde in den Ofen. Sie wird hernach behutsam auf ein Sieb gestürzt, und mit feinem Zucker bestäubt.

1560. Mandeltorte.

Sechs Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann zwölf Ei-

gelb, ein halb Pfund feiner, trockener Zucker, zwölf Loth süße und ein Loth bittere, abgezogene, feingewiegte Mandeln dareingegeben, und dieß zusammen eine halbe bis dreiviertel Stunde gerührt, hernach der feste Schnee von den noch übrigen sechs Eiweiß, der Saft einer halben und die feingewiegte Schale einer ganzen Zitrone sowie acht Loth feingesiebtes Mehl daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, nach Nr. 1558 mit Papier ausgelegte Form eingefüllt, und die Torte ganz nach dieser Nummer beendet.

1561. Mandeltorte auf andere Art.

Ein Pfund abgezogene Mandeln werden mit vier Eiern fein gestoßen, dann in eine Schüssel genommen, ein Pfund feiner Zucker, zehn Eigelb und die feingewiegte Schale einer Zitrone dazugegeben, und dieß gleichmäßig drei Viertelstunden gerührt. Sollte die Masse zu stark sein, so werden noch zwei Eigelb dareingegeben, und noch damit gerührt. Hernach mengt man behutsam den festgeschlagenen Schnee der zehn oder zwölf Eiweiß und drei Loth feingesiebtes Mehl darein, füllt die Masse in eine butterbestrichene, mit Papier ausgefütterte Form (s. Nr. 1558) nicht ganz voll ein, und bäckt die Torte in mittelheißem Ofen langsam eine Stunde, worauf sie herausgenommen und nach Nr. 1558 beendet wird. — Das Stoßen der Mandeln mit den Eiern, durch welches das Oelichtwerden der Mandeln verhütet wird, geschieht in der Art, daß ein Theil Mandeln etwas abgestoßen, dann ein halbes Ei dazugegeben, und so die Mandeln vollends feingestoßen werden. In dieser Weise stößt man das ganze Pfund Mandeln, und verbraucht dabei die bestimmten vier Eier.

1562. Brodtorte.

Man verrührt vierzehn Eigelb ein wenig mit einem halb Pfund feinem, trockenen Zucker, acht Loth süßen, rohen, feingewiegten und durch einen Durchschlag gesiebten Mandeln, ebensoviel altgebackenem feingeriebenen, gleichfalls gesiebten, nicht zu sauren Schwarzbrod und sechs Loth feingeriebener Chocolade, fügt den steifen Schnee von sieben Eiweiß bei, und rührt dieß zusammen drei Viertelstunden gleichmäßig gut ab. Sodann wird für zwölf Kreuzer feingestoßene Vanille, zwei Kaffeelöffel Zimmt, ein halber Kaffeelöffel gestoßene Nelken, eine kleine Messerspitze Pfeffer, die feingewiegte Schale einer Zitrone, der steife Schnee von den übrigen sieben

Eiweiß und sechs Loth Mehl leicht daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Papier ausgefütterte Form eingefüllt, in abgekühltem Ofen eine Stunde langsam gebacken, und die Torte ganz nach Nr. 1558 beendet.

1563. Brodtorte auf andere Art.

Nicht zu saures Schwarzbrod wird im Ofen geröstet, hernach gestoßen und fein gesiebt, wo es nun ein Viertelpfund ausmachen soll, dann drei Viertelpfund rohe Mandeln fein gewiegt, und gleichfalls, aber durch einen Durchschlag, gesiebt. In einer Schüssel rührt man jetzt ein Pfund feinen Zucker, sechzehn Eigelb, obige Mandeln und das Brod gleichmäßig drei Viertelstunden zusammen ab, gibt hierein ein Loth feinen Zimmt, ebensoviel Nelken, zwei Loth feingeschnittenen Zitronat, gleichviel feingeschnittene Pomeranzenschale und noch zwei Eier, rührt das Ganze nochmals eine Viertelstunde, und mengt den festen Schnee der sechzehn Eiweiß und drei Loth feingesiebtes Mehl leicht darunter. Die Masse wird hernach in eine butterbestrichene, mit Papier ausgefütterte Form nicht ganz voll eingefüllt, und in abgekühltem Ofen gebacken, nun die Torte herausgenommen, auf ein umgekehrtes Sieb gelegt, und nach einigem Abkühlen mit Zucker bestäubt, oder nach Nr. 1558 mit einer beliebigen Glasur überzogen.

1564. Chocoladetorte.

Man bereitet dieselbe Masse wie zur Bisquittorte (Nr. 1558), nur kommt blos zehn Loth Mehl und dafür zehn Loth auf dem Reibeisen feingeriebene Chocolade darein, welche mit dem Mehl und dem Eierschnee daruntergemengt wird. Die Masse wird alsdann in eine gut mit Butter bestrichene und mit Papier ausgefütterte Form eingefüllt, in abgekühltem Ofen eine Stunde langsam gebacken, und hernach die Torte auf ein Sieb gestürzt, wo man sie etwas verkühlen läßt, dann mit Chocoladeglasur (Nr. 1938) bestreicht, in abgekühltem Ofen trocknet, und nach Belieben mit eingemachten Früchten belegt.

1565. Chocoladegußtorte.

Eine flache, glatte, dreifingerhohe Form wird mit Butterteig (Nr. 1314) ausgelegt, dieser mit einem Messer am Boden etwas eingestupft und mit Hagebuttenmarmelade (Nr. 1788) messerrückendick bestrichen, und hernach die Masse von voriger Nummer daraufgegossen, doch nicht zu voll, damit sie beim Backen nicht über-

laufe. Nun wird die Torte in mittelheißem Ofen schön gebacken, dann auf ein Sieb gestürzt und von diesem auf eine Platte, nach gänzlichem Erkalten mit Chocoladeglasur (Nr. 1938) überzogen, in abgekühltem Ofen getrocknet, und mit Spritzglasur (Nr. 1934), sowie nach Belieben mit eingemachten Früchten verziert.

1566. Brodgußtorte.

1567. Bisquitgußtorte.

1568. Mandelgußtorte.

Werden bereitet wie Nr. 1565, nur verwendet man hiebei keine Hagebuttenmarmelade, sondern belegt dafür den Butterteig bei Nr. 1566 messerrückendick mit eingemachten Johannisbeeren, bei Nr. 1567 und 1568 mit eingemachten Himbeeren oder einer andern beliebigen Marmelade, und gießt darauf die durch die Ueberschrift bezeichnete Masse von Nr. 1562 oder 1563, 1558 und 1560 oder 1561. Sind die Torten schön gebacken und erkaltet, so überstreicht man sie mittelst eines Messers auf der Oberfläche und an den Seiten mit Wasserglasur (Nr. 1942), und streicht darüber ganz dünn eine gelbe, rothe oder grüne (Aprikosen-, Johannisbeer-, Reineclauden-) Marmelade, wo sie dann schön marmorirt aussehen und worauf mit weißer Spritzglasur (Nr. 1934) noch Verzierungen gemacht werden können, oder man kann die Torten auf folgende Art mit Butterteig verzieren: Von ganz dünn ausgewargeltem Butterteig werden mit einem Kuchenrädchen sechzehn gleichgroße, feine Streifen abgerädelt und diese auf einem Backblech zu Bogen geformt, in gleicher Weise kleine Blümchen ausgestochen und auf das Blech gelegt, und alsdann Beides, ohne angestrichen zu sein, in einem ganz abgekühlten Ofen nur weiß gebacken (was in drei bis vier Minuten geschieht), so daß es in der Farbe einem Marzipan ähnelt. Mit den Bogen werden nun die Torten, seien sie mit Wasserglasur überstrichen und marmorirt, oder nur mit Marmelade überstrichen, nach der Abbildung belegt, die Bogen zu dem Behuf mit der Scheere abgezwickt, bis sie passen, und in die Mitte die Blümchen beliebig geordnet. — Sehr schön sieht diese Verzierung, wenn auf die Bogen ein Faden mit Spritzglasur (Nr. 1934) und einer mit Johannisbeergelée (Nr. 1793) oder Reineclaudenmarmelade (Nr. 1780), welche man wie die Spritzglasur in Düten einfüllt, gezogen und die Blümchen damit getupft werden. (Siehe Abbildung.)

1569. Sandtorte.

Ein halb Pfund Butter wird mit acht Eigelb ganz leicht und flaumig abgerührt, und hierein nach und nach drei Viertelpfund feingesiebter Zucker, ebensoviel feingesiebtes Mehl und für zwölf Kreuzer feingestoßene Vanille gegeben, und damit untereinandergerührt. Von dieser Masse streicht man nun fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Papier in die Runde auf, oder in ein aufgeschlagenes, am Boden mit butterbestrichenem Papier gefüttertes Kuchenblech, streicht beliebiges Eingemachte von Früchten darauf, und gibt darüber die übrige Masse, welche man glatt und eben streicht. Wenn die Torte auf Papier gesetzt ist, wird sie damit behutsam auf das Backblech gezogen, mit einem starken Papierstreifen in der Runde eingefaßt, und mit Bindfaden umwunden. So bäckt man sie langsam eine Stunde, wo sie dann herausgenommen, oder, falls sie im Kuchenblech gebacken wurde, herausgestürzt wird. Nach gänzlichem Auskühlen löst man sie in beiden Fällen vom Papier ab, schneidet solche, wenn sie im Papier gebacken wurde, schön rund, bestreut sie auf der obern Seite mit Zucker, bespritzt diesen mit Wasser, und bringt sie einige Minuten zum Trocknen in den Ofen. Dieses Verfahren wird noch einmal wiederholt, und die Torte dann auf einer mit Tortenpapier belegten Platte zu Tisch gegeben. — Das Backen im aufgeschlagenen Kuchenblech ist jedenfalls das Bessere und Sicherere.

1570. Sandtorte auf gewöhnliche Art.

In ein Pfund leicht gerührte Butter gibt man langsam sechzehn Eigelb, dann ein Pfund feinen Zucker, an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, und rührt dieß eine Stunde ab, hernach fügt man ein Pfund feingesiebtes Mehl bei, rührt Alles noch leicht zusammen ab, und mengt zuletzt den steifen Schnee der sechzehn Eiweiß darunter. Die Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt, in mittelheißem Ofen gebacken, und die Torte sodann auf die Platte umgestürzt und gewöhnlich mit Zucker bestäubt, oder mit einer beliebigen Glasur überzogen.

1571. Hundertjährige Torte.

Man rührt ein Pfund Butter schaumig ab, gibt nach und nach zwölf Eigelb und ein Pfund Zucker, an dem eine Zitrone abgerieben wurde, dazu, und rührt diese Masse eine Stunde gut ab. Nun wird ein Pfund feines Mehl und ein halb Pfund kleine Weinbeeren daruntergemengt, und zuletzt noch der feste Schnee der

zwölf Eiweiß. Die übrige Behandlung ist ganz wie bei voriger Nummer.

1572. Gleichschwertorte.

Man rührt ein halb Pfund Butter ganz schaumig ab, nimmt darunter ein halb Pfund Zucker und ein Viertelpfund abgezogene, mit einem Ei gestoßene Mandeln, gibt das Gelbe von sechs Eiern und ein halb Pfund feines Mehl hinein, und rührt die Masse eine halbe Stunde. Hernach wird das Weiße der sechs Eier zu steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt, letztere in ein gut mit Butter bestrichenes Blech gefüllt, und die Torte bei gelinder Hitze im Ofen schön hellbraun gebacken. — Kann man vor dem Backen mit Mandeln bestreuen, oder nach dem Backen mit Zucker überstäuben.

1573. Blitztorte.

Man nehme sechs Eier, so viel feingestoßenen Zucker, als diese sechs Eier wiegen, und ebensoviel Butter, hernach so viel feines Mehl, als vier Eier schwer sind, und die am Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone. Die Butter wird nun leicht gerührt, der Zucker dazugegeben, nach und nach die sechs Eier darangeschlagen und eine Zeit lang Alles recht tüchtig gerührt, und sodann das feingesiebte Mehl leicht daruntergemengt. Dieß füllt man in ein butterbestrichenes, mit feinen Semmelbröseln ausgestreutes Tortenblech oder in eine Melonenform, und bäckt die Torte in mittelheißem Ofen schön gelbbraun.

1574. Wiener Torte.

Zwanzig Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, und ebensoviel Eigelb, ein Pfund feiner Zucker und die feingewiegte Schale einer Zitrone dareingegeben, dieß dann entweder eine Stunde gerührt, oder in einen kupfernen Schneekessel oder ein Kastrol, auch in eine irdene Schüssel, welche das Feuer aushält, gegeben, und auf schwacher Kohlenglut unter fortwährendem Schlagen mit einer Schneeruthe so lange gelassen, bis die Masse ganz dick geworden ist und einige Augenblicke so stehen bleibt, wie sie von der in die Höhe gehobenen Schneeruthe herunterläuft, wo man dieselbe alsdann vom Feuer nimmt, noch so lange schlägt, bis sie ganz kalt geworden, und hernach drei Viertelpfund feingesiebtes Mehl leicht daruntermischt. Nun verfertigt man auf folgende Art Formen von steifem Papier: Von einem Bogen werden die Ecken abgeschnitten, so daß solcher rund erscheint, und eine runde Platte von der

gewünschten Größe der Torte verkehrt in die Mitte desselben gelegt, das Hervorstehende des Papiers über den Rand herauf in Falten eingebogen, und die Platte behutsam herausgezogen, wo man dann eine Papierform hat. Oder man kann auch einen Bogen starkes Papier über ein umgekehrtes Kastrol oder eine Auflaufform legen, fest andrücken, neben herum in Falten legen, und dann abheben. Obige Masse wird jetzt in vier solche, mit zerlassener Butter leicht ausgestrichene Formen gleich vertheilt und auseinandergestrichen, so auf ein Backblech gesetzt und in abgekühltem Ofen eine Viertel- oder leichte halbe Stunde gebacken, hernach diese Böden behutsam vom Papier abgelöst, und einer davon auf ein Backblech gelegt. Dieser wird auf der obern Seite messerrückendick mit beliebiger Marmelade bestrichen, und auf ihn der zweite Kuchen gelegt, solcher ebenfalls mit Marmelade bestrichen und mit dem dritten Kuchen bedeckt, den man gleichermaßen bestreicht, und hierauf kommt endlich der vierte und letzte Kuchen, welcher sodann mit Wasserglasur oder einer andern beliebigen Glasur überzogen wird. Nun werden Oblaten nach der Höhe der Torte in Streifen geschnitten, diese schnell durch's Wasser gezogen, und hernach um die Torte herumgelegt, welche zuvor gleichrund zugeschnitten wurde. So gibt man die Torte in einen abgekühlten Ofen, und läßt sie einige Augenblicke trocknen, nimmt sie dann heraus, gibt sie auf die mit ausgeschnittenem Tortenpapier belegte Platte, und belegt die Oberfläche derselben mit beliebigen eingemachten Früchten.

1575. Neapolitanische Torte.

Man rührt ein Pfund Butter leicht und flaumig ab, und damit nun ein Pfund feinen Zucker, sechzehn Eigelb und die feingewiegte Schale einer Zitrone, mengt darunter ein Pfund feines Mehl und zuletzt den festgeschlagenen Schnee von zwölf Eiweiß, füllt die Masse in sechs bis acht flache, tellergroße, butterbestrichene Blech- oder Kuchenformen oder in Papierformen (s. vorige Nummer) ein, und bäckt sie in mittelheißem Ofen. Alsdann werden die Böden herausgenommen oder behutsam vom Papier abgelöst, nach Erkalten jeder mit beliebiger Marmelade dünn überstrichen, alle übereinandergesetzt, und die Torte jetzt mit einem großen, scharfen, dünnen Messer an den Seiten gleichrund zugeschnitten, rundherum sowie von oben mit etwas erwärmter Aprikosen- oder Reineclaudenmarmelade (Nr. 1777, 1780) mittelst eines Messers dünn überstrichen, mit kleinen Butterteigblümchen (Nr. 1945), die nicht ange-

strichen und ganz weiß nur einige Minuten gebacken wurden und wie Marzipan aussehen, beliebig an den Seiten und oben verziert, und dann über ein zierliches, ausgeschnittenes Papier auf die Tortenplatte gesetzt. (Siehe Abbildung.) — Die hiebei verwendeten Marmeladen müssen gut mit einigen Eßlöffeln feinem Zucker vermischt werden, weil sie sonst nach Erkalten klebrig wären.

1576. Punschtorte.

Zu dieser Torte nimmt man die Masse von Nr. 1574 oder auch von Nr. 1575. Sie wird dann ganz wie die Wiener Torte bereitet und beendet, nur mit dem Unterschied, daß auf die Böden ziemlich stark mit Arak gehaltene Punschglasur (Nr. 1941) und darauf eine beliebige dünne Marmelade (vorzugsweise Aepfelmarmelade [Nr. 1782], in welche etwas Arak gemengt wurde) gestrichen wird, daß man die Torte, nachdem sie übereinandergesetzt und gut abgerundet ist, von oben und an den Seiten mit Punschglasur überzieht, und daß man die Oblate wegläßt. — Hat man aufgeschlagene Kuchenbleche, so bäckt man nur zwei Böden, dann rührt man unter eine beliebige Marmelade zwei bis drei Eßlöffel Arak oder Rum, streicht die Marmelade auf einen der Böden und setzt den andern darauf, und nachdem man nun die Oberfläche noch mit Punschglasur überstrichen, gibt man die Torte einen Augenblick in den abgekühlten Ofen.

1577. Allianztorte.

Von Chocolade- oder Brodtortenmasse (Nr. 1564, 1562) werden in gewöhnlichen Kuchen- oder Papierformen zwei Böden (Kuchen) gebacken, deßgleichen zwei eben so große von der Bisquittortenmasse (Nr. 1558), jeder zwei Finger dick; man verwendet jedoch dabei nur die Hälfte der in den Nummern 1564, 1562 und 1558 angegebenen Massen. Sind die Böden erkaltet, so werden sie nach Nummer 1574 mit Hagebuttenmarmelade oder eingemachten Himbeeren dünn überstrichen, und wie dort übereinandergesetzt, nur ist darauf zu sehen, daß auf einen weißen Boden immer ein schwarzer kommt. Wenn die Böden in Papierformen gebacken wurden, muß man die Torte alsdann schön abrunden. Sie wird nun auf der obern Seite, worauf man keine Marmelade streicht, mit Chocolade- oder Wasserglasur (Nr. 1938, 1942) überzogen, und in abgekühltem Ofen schnell getrocknet, mit Spritzglasur (Nr. 1934) oder mit auf gleiche Weise angewendeter Johannisbeergelée (Nr. 1793) verziert, und hernach auf eine mit Tortenpapier be-

legte Platte gesetzt. — Mit Chocoladeglasur überzogen, darf die Torte nur einige Minuten in den Ofen, indem sonst die Glasur sich röthlich färben würde.

1578. Kartoffeltorte.

Frischgesottene, abgeschälte, noch heiße Kartoffeln werden durch's Sieb getrieben, und soll das Durchgetriebene dann drei Viertelpfund betragen. Nun rührt man zwölf Eigelb mit einem halb Pfund Zucker und acht Loth abgezogenen, feingestoßenen Mandeln drei Viertelstunden und damit alsdann noch eine Viertelstunde die Kartoffeln, und mengt hernach die feingewiegte Schale einer Zitrone, eine Prise Salz, den festen Schnee der zwölf Eiweiß und den Saft einer halben Zitrone darunter. Diese Masse wird in eine butterbestrichene Tortenform, welche nach Nr. 1558 mit Papier ausgefüttert und mit feinen Semmelbröseln bestreut ist, eingefüllt, ganz langsam gebacken, hernach herausgenommen, und behutsam auf ein umgekehrtes Sieb gestürzt, nach einigem Erkalten dann das Papier abgenommen, die Torte auf die Platte gegeben, und mit Zucker bestreut aufgetragen.

1579. Kartoffeltorte auf andere Art.

Man siedet gute, mehlige Kartoffeln in gesalzenem Wasser, und reibt sie, wenn sie völlig erkaltet sind, auf einem Reibeisen. Nun werden acht Eidotter mit sechzehn Loth feingesiebtem Zucker eine halbe Stunde gerührt, und unterdeß reibt man zwei Loth süße und ein Loth bittere geschälte Mandeln fein, und thut das Abgeriebene einer Zitronenschale nebst einem halben Pfund von den geriebenen Kartoffeln hinzu. Dieß alles wird zusammen noch recht gut gerührt, zuletzt die acht Eiweiß zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gemengt, und die Torte in einer butterbestrichenen, mit geriebenen Semmelbröseln bestreuten Tortenform gebacken.

1580. Polnische Torte.

Ein Pfund frische Butter wird leicht abgerührt, dann zwölf Eier, ein Pfund feiner Zucker, zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929), zwei Loth feingewiegte Pomeranzenschale und ebensoviel Zitronat dareingegeben, und dieß zusammen leicht abgerührt, hernach ein Pfund feingesiebtes Mehl daruntergemengt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, und in nicht zu heißem Ofen eine Stunde langsam gebacken, wobei letzterer eine halbe Stunde lang nicht geöffnet werden darf. Dann nimmt man die Torte aus dem Ofen, stürzt sie behutsam über ein Sieb, überzieht

dieselbe nach Erkalten mit Punschglasur (Nr. 1941), trocknet sie schnell im Ofen, und setzt sie auf die Platte. Nun wird der äußerste Rand der Torte mit Spritzglasur (Nr. 1934) verziert, ein Kranz von eingemachten Früchten und eingemachten Bohnen, letztere zu spitzzulaufenden Blättchen geschnitten, geschmackvoll daraufgeordnet, in die Mitte dieses Kranzes noch ein zweites Kränzchen von Spritzglasur gespritzt, und darauf mit Johannisbeergelée (Nr. 1793), welche gleich der Spritzglasur durch eine Düte verbraucht wird, Fäden oder kleine Pünktchen angebracht. (Siehe Abbildung.)

1581. Linzer Torte.

Drei Viertelpfund Zucker wird mit der feingewiegten Schale einer Zitrone, einem halb Pfund feingesiebtem Mehl, acht Loth Butter, zehn hartgekochten Eigelb, acht Loth abgezogenen, feingestoßenen Mandeln und einer kleinen Prise Salz zu einem Teig angemacht, den man abknetet und an einem kalten Ort ein bis zwei Stunden liegen läßt. Nach dieser Zeit wargelt man ihn fingerdick aus, und schneidet daraus einen runden Kuchen, welchen man auf einen, über ein mit aufgebogenem Rand versehenes Backblech ausgebreiteten, butterbestrichenen Bogen Papier, oder in ein Kuchenblech, dessen Rand abnehmbar ist, setzt, und auf der Oberfläche halbfingerdick mit eingemachten Früchten überstreicht. Der übrige Teig wird in halbfingerbreite Streifchen geschnitten, diese schief gitterartig über das aufgestrichene Eingemachte gelegt, die Enden am äußersten Rand glatt abgeschnitten, und nun aus den kleinen Teigresten ein Streifchen gewargelt, das man um die ganze Torte herumzieht, letztere hernach ringsum mit starken Papierstreifen einbindet, mit verklopftem Ei bestreicht, und in abgekühltem Ofen eine bis anderthalb Stunden langsam bäckt. Dann bringt man die Torte heraus, löst nach einigem Verkühlen die Papierstreifen ab, nimmt die Torte vom Blech und Papier behutsam herunter, und legt sie auf die gehörige Platte, wo nun noch mit Spritzglasur (Nr. 1934) feine Fäden über die Streifen gezogen und auf die Ecken der Viereckchen erhöhte Tupfen gespritzt werden. (Siehe Abbildung.)

1582. Flache Linzer Torte.

Zwölf Loth Butter wird leicht gerührt, dann ebensoviel Zucker, vier Loth mit einem Ei feingestoßene Mandeln, vier Eier, ein Eßlöffel feingestoßener Zimmt und etwas Nelken beigefügt, dieß noch gut zusammen abgerührt, und hernach die feingewiegte Schale

einer Zitrone und zwölf Loth feingesiebtes Mehl daruntergemengt. Nun klebt man so viel Oblate zusammen, als die Torte groß werden soll, legt solche auf ein Blech, streicht die Hälfte der Masse in die Runde darauf, füllt die andere Hälfte in eine Backspritze ein, um damit einen Ring rund um das Aufgestrichene und ein Gitter darauf zu machen, dessen Vierecke man mit eingemachten Früchten füllt, und zieht dann außen einen Blechreif, oder einen steifen, butterbestrichenen Papierstreifen herum; oder man füllt die halbe Masse in ein aufgeschlagenes Kuchenblech, und setzt mittelst der andern Hälfte ein Gitter darauf. Nachdem die Torte sodann in mittelheißem Ofen gebacken, wird sie herausgenommen, auf die Tortenplatte gelegt, nach gänzlichem Erkalten mit Spritzglasur (Nr. 1934) feine Fäden über das Gitter gezogen, und auf die Vierecke da, wo die Streifchen übereinanderlaufen, erhöhte Tupfen angebracht. — Die Blechreife müssen gut zwei Zoll hoch und mit Scharnier versehen sein, um sie nach Bedürfniß zusammenschieben oder auseinanderlassen zu können.

1583. Falsche Linzer Torte.

Ein halb Pfund Reis wird zu feinem Mehl gestoßen und durchgesiebt, oder auch ein halb Pfund Reismehl genommen, dann ein halb Pfund Zucker gestoßen und durchgesiebt, und Beides, mit einem halb Pfund Butter und vier Eigelb gut vermengt, zu einem Teig geknetet, den man in zwei runde Kuchen auswargelt. Der eine Kuchen wird nun auf ein butterbestrichenes Papier gelegt, so auf ein Backblech gezogen, und eingemachte Früchte beliebiger Art daraufgestrichen, der andere darübergedeckt, mit verklopftem Ei bestrichen, oben mit dem Messer in zierlichen Figuren eingeschnitten und mit feinem Zucker bestäubt, und das Ganze, nach voriger Nummer mit einem Blechreif eingefaßt oder mit einem Papierstreifen rundum eingebunden, in mittelheißem Ofen langsam gebacken. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird der Blechreif oder Papierstreifen abgenommen, und dieselbe behutsam auf die Tortenplatte gegeben. — Kann auch in einem Kuchenblech, dessen Rand abnehmbar ist, gebacken werden.

1584. Reistorte.

Ein halb Pfund Reis wird sauber gewaschen, und nebst zwei Schoppen Wein in einem Kastrol oder irdenen Tigel auf langsames Feuer oder eine heiße Herdplatte so lange gestellt, bis er recht aufgequollen und weich, doch noch ganz ist. Nun läutert

man ein halb Pfund Zucker (Nr. 1920), gibt die feingewiegte Schale, sowie den Saft und das gehäutete, ausgekernte Mark von zwei Zitronen und den gekochten Reis dazu, und kocht dieß miteinander. Sollte es zu dick werden, so gießt man etwas Wein daran. Nach halbständigem Kochen nimmt man es vom Feuer, gibt einen Vierling feingeschnittenen Zitronat darein, rührt es gut durch, und läßt es gänzlich erkalten. Unterdeß wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit süßem oder gewöhnlichem Butterteig (Nr. 1316, 1314) ausgefüttert, darauf gut fingerdick von dem gekochten Reis eingefüllt, und dieser mit Zucker und Zimmt bestreut. Von dem übrigen Butterteig werden Streifen abgerädelt, und als Gitter über die Torte gelegt, diese mit Ei bestrichen, und in mittelheißem Ofen schön gelb gebacken.

1585. Dresdener Torte.

Man arbeitet zwölf Loth Mehl, ebenso viel Butter, acht Loth Zucker, sechs Loth süße und sechs Stück bittere, abgezogene, mit einem Ei feingestoßene Mandeln und zwei Eier auf dem Backbrett zu einem glatten Teig, und stellt diesen eine Stunde bei Seite. Hernach wird er messerrückendick ausgewargelt, und damit ein butterbestrichenes, rundes, glattes Torten- oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech an Boden und Wänden ausgefüttert, der Boden hie und da mit der Messerspitze leicht durchstochen, und mit beliebigem Eingemachten belegt. Alsdann füllt man die Form mit Mandeltortenmasse (Nr. 1560 oder 1561) nicht ganz voll, bäckt die Torte langsam in abgekühltem Ofen, nimmt sie nun heraus, und stürzt sie behutsam über ein Sieb und von diesem auf die Platte um, wo sie nach völligem Erkalten mit Zucker bestreut wird. — Kann auch mit eingemachten Früchten verziert werden.

1586. Macaronentorte.

Ein Pfund abgezogene Mandeln werden mit vier Eiweiß fein gestoßen, und sodann mit einem Pfund feingestoßenem Zucker, an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, dem Saft einer Zitrone und vier bis fünf Eiweiß zu einer dicken, stehenden Masse angerührt, aus deren einer Hälfte man auf ein mit Oblate belegtes Blech einen runden Boden streicht, die andere Hälfte aber füllt man in eine mit einem fingerdicken Röhrchen versehene Backspritze ein, und spritzt damit zuerst auf den aufgesetzten Boden rund herum einen Rand, dann sofort an diesem Rande einwärts gleichgroße Bogen, auf diese, wo sie am Rande zusammenlaufen, je

einen starken Tupfen, und endlich in die Mitte ein zierliches Obstkörbchen, worauf man das Ganze, mit feinem Zucker besäet, eine Stunde stehen läßt, und sodann in schwacher Hitze hellgelb bäckt. Ist die Torte erkaltet, so werden die Vertiefungen zwischen den Bogen und dem Rande sowie die übrige Leere mit verschiedener oder, wenn diese nicht da ist, mit einerlei Marmelade ausgefüllt, der Obstkorb mit größern eingemachten Früchten reichlich belegt, das Laubwerk aus grünen, in Zucker eingemachten Bohnen, welche zu spitzzulaufenden Blättchen geschnitten wurden, geordnet, und sodann noch auf dem Rande der Torte, auf den Bogen und auf dem Obstkorb mit Spritzglasur (Nr. 1934) ganz feine Fäden gezogen. Sehr fein und schön sieht es, wenn zwischen diesen weißen Fäden ein etwas stärkerer mit Johannisbeergelée (Nr. 1793) ebenfalls mittelst einer Düte gezogen wird. (Siehe Abbildung.)

1587. Macaronentorte auf andere Art.

Von der Hälfte obiger Macaronenmasse wird auf ein mit Oblate belegtes Blech ein runder Boden aufgestrichen, die andere Hälfte in eine Backspritze eingefüllt, und damit schneckenartige Ringe auf den Boden aufgesetzt, nun das Ganze mit feinem Zucker bestreut in schwacher Hitze hellgelb gebacken, dann herausgenommen, die leeren Zwischenräume mit verschiedener oder in deren Ermangelung mit einerlei Marmelade ausgefüllt, und die Ringe nach Belieben mit Spritzglasur (Nr. 1934) verziert. — Statt Ringe kann man auch nur ein Gitter über den Boden der Torte spritzen, dessen Vertiefungen man nach Erkalten der Torte mit Marmelade ausfüllt.

1588. Alexandertorte.

Aus einem halb Pfund feinem Mehl, einem Viertelpfund Butter, ebensoviel feinem Zucker und zwei Eiern wird ein glatter Teig gearbeitet, dieser zweimesserrückendick ausgewargelt, hübsch rund zugeschnitten, und damit sodann der Boden eines aufgeschlagenen Kuchenblechs, dessen Rand abgenommen werden kann, genau ausgefüttert. Nun bereitet man von einem Viertelpfund abgezogenen, mit einem Eiweiß feingestoßenen Mandeln, ebensoviel Zucker und zwei Eiweiß eine Macaronenmasse (Nr. 1586), zieht von dieser mittelst einer Backspritze, die ein fingerdickes Rohr hat, einen Rand um den im Kuchenblech befindlichen Teig, und bäckt dieß ein wenig in schwacher Hitze, dann wird von drei schönen Zitronen die Schale und das Weiße bis an das Mark entfernt, letzteres in

dünne Scheiben geschnitten, die Kerne herausgenommen, und der Teig und der darauf aufgesetzte Rand mit den Zitronenscheiben bedeckt. Hernach überstreut man das Ganze mit zwölf Loth feinem Zucker und einem Viertelpfund mit einem Gläschen Wein und einem Stück Zucker aufgekochten großen Weinbeeren, füllt untenstehende Mandeltortenmasse darauf, und bäckt die Torte in schwacher Hitze. Man nimmt sie dann heraus, überzieht sie mit Punschglasur (Nr. 1941), trocknet sie in abgekühltem Ofen, und belegt sie nach Belieben geschmackvoll mit eingemachten Früchten. Mandeltortenmasse: Ein Viertelpfund süße und einige bittere abgezogene Mandeln werden mit einem Ei fein gestoßen, und mit ebensoviel Zucker, sechs Eigelb und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone eine halbe Stunde immer nach einer Seite gerührt, worauf man den festen Schnee von sechs Eiweiß, ein Gläschen Rum und vier Loth feines Mehl daruntermengt.

1589. Baisétorte.

Von süßem oder geriebenem Butterteig (Nr. 1316, 1317) wird eine gut messerrückendicke Platte ausgewargelt, mit dieser ein butterbestrichenes flaches Torten- oder aufgeschlagenes Kuchenblech belegt, und das allenfalls Hervorstehende ringsum genau abgeschnitten. Auf den eingelegten Teig streicht man nun messerrückendick eine beliebige Obstmarmelade, setzt, indem man am äußersten Rande anfängt und in der Mitte endet, von Meringuenmasse (s. folgende Nummer) nußgroße Häufchen dicht nebeneinander im Kranz herum, und fährt so fort, bis die ganze Oberfläche der Torte mit solchen Häufchen besetzt ist. Hierüber wird hernach durch's Sieb leicht Zucker gestäubt, die Torte in etwas abgekühltem Ofen gebacken, dann aus der Form genommen, und auf eine mit Tortenpapier belegte Platte gesetzt.

1590. Meringuentorte.

Auf Papierbogen werden mit Bleistift oder besser mit einem Zirkel sechs bis acht Ringe gezeichnet, der erste in der Größe der runden Platte, worauf die Torte servirt werden soll, der zweite und die folgenden immer jeder stark fingerbreit kleiner als der vorhergehende. Nun schlägt man zwölf Eiweiß zu steifem Schnee, spritzt während dem Schlagen ein paar Tropfen Zitronensaft oder Essig darein, und mengt noch ein Pfund feingesiebten trockenen Zucker darunter, sowie zwei bis drei Eßlöffel feingerührte Spritz-

glasur (Nr. 1934), was der Masse mehr Festigkeit gibt. Die Masse wird nun in eine Backspritze oder eine große Papierdüte eingefüllt, und davon auf die butterbestrichenen Papierbogen ganz genau nach der Zeichnung gleichdicke Ringe in der Stärke eines Daumens gespritzt, welche durch ein Sieb mit feinem Zucker bestäubt, und noch so lange stehen gelassen werden, bis der Zucker darauf vergangen ist, wo man dann das Papier sorgfältig auf Bleche zieht, und die Ringe in einem ganz abgekühlten Ofen mehr trocknet als bäckt. Nach einer Stunde müssen sie um die Hälfte größer geworden sein, und eine gelbröthliche Farbe haben. Jetzt löst man sie vom Papier ab (was aber sehr sorgfältig geschehen muß, damit sie nicht zerbrechen), setzt sie pyramidenartig, vom größten bis zum kleinsten, übereinander, und füllt den leeren innern Raum durch die obere Oeffnung mit Schlagrahm mit Vanille (Nr. 1360). — Man kann auch von der Meringuenmasse ein Häufchen in der Größe eines Eies mit den Ringen backen, und dieses als Knopf auf die Torte setzen. — Noch schöner sieht letztere, wenn die Ringe, ehe man sie übereinandersetzt, mit erwärmter Aprikosenmarmelade mittelst eines Pinsels leicht bestrichen, dann übereinandergesetzt und mit feingeschnittenen Pistazien bestreut werden.

1591. Flache Meringuentorte.

Von vorhergehender Meringuenmasse wird auf ein butterbestrichenes Papier, so groß man die Torte haben will, ein fingerdicker Boden gestrichen, in derselben Größe auf ein gleichfalls bestrichenes Papier ein Ring durch eine Backspritze gespritzt, und genau ebensogroß ein Stern oder ein doppeltes Kreuz, und Stern und Ring noch mit ganz kleinen Häufchen von der nämlichen Masse besetzt und mit größern auf jeder Ecke versehen. Sodann wird Alles mit feinem Zucker bestäubt, die Papierbogen sorgfältig auf ein Backblech gezogen, und das Ganze eine halbe Stunde so stehen gelassen, solches nun wie oben bemerkt gebacken und vom Papier abgelöst, der Boden auf die zum Serviren bestimmte Platte gesetzt, zwei Finger breit Schlagrahm mit Vanille (Nr. 1360) glatt darübergestrichen, und sodann der Ring und zuletzt der Stern oder das Kreuz als Deckel sorgfältig darübergelegt. (Siehe Abbildung.)

1592. Sonntagstorte.

Von einem Pfund Mehl, einem halb Pfund Butter, acht Eigelb, acht Loth Zucker und einem Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930)

wird ein mürber Teig (Nr. 1318) bereitet, derselbe halbfingerdick ausgewargelt, und daraus nun ein beliebig großer Boden ausgeschnitten, den man auf ein mit Papier belegtes Blech legt. Aus den Abfällen des Teigs macht man eine fingerdicke Rolle, wargelt diese aus, stellt den Streifen, der ungefähr zollbreit sein muß, aufrecht um den Teigboden, kneipt ihn mit dem Kneipeisen, oder, in Ermangelung eines solchen, mit den Fingern ein, und umschließt das Ganze dann mit einem Blechreif oder nimmt ein Kuchenblech mit abnehmbarem Rand hiezu. Der Boden wird jetzt fingerdick mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren überstrichen, hierauf eine Mandeltortenmasse, welche nach Nr. 1561 von einem Viertelpfund Mandeln bereitet wurde, gegeben, und die Torte in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken. Unterdeß bereitet man folgende Windmasse: Von drei Eiweiß wird ein steifer Schnee geschlagen, und darein acht Loth sehr feiner Zucker gemengt, dieß auf schwaches Feuer genommen, und unter fortwährendem Schwingen gut warm geschlagen, dann hält man es mit der Pfanne in ein Geschirr, worin kaltes Wasser ist, und schlägt fort, bis die Masse kalt geworden. Letztere wird nun in eine unten etwas abgeschnittene Papierdüte gefüllt, so auf die etwas erkaltete Torte, nachdem zuvor der Blechreif 2c. abgenommen, ein Gitter gespritzt, und dasselbe am Rande ringsherum mit Punkten besetzt. Die Torte wird jetzt nochmals in den Ofen gebracht, nach kurzer Zeit wieder herausgenommen, nach gänzlichem Erkalten das Gitter mit Johannisbeergelée (Nr. 1793) eingefüllt, und die Torte auf einer mit Tortenpapier belegten Platte servirt.

1593. Russische Torte.

Man füllt mit Wienertortenmasse (Nr. 1574), die aus zehn Eiern, einer Zitrone, zehn Loth Zucker und zehn Loth Mehl bereitet wurde, eine runde Tortenform oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech, was aber Beides mit abnehmbarem Rand versehen und ganz mit butterbestrichenem Papier ausgefüttert sein muß, halbvoll ein, bäckt die Torte in abgekühltem Ofen, und spritzt hernach von Meringuenmasse (Nr. 1590) durch eine Backspritze, die ein geripptes Rohr haben sollte, hohe Zapfen darauf. Die Torte wird nun durch ein Sieb mit Zucker bestreut, wenn dieser zerflossen ist noch einmal in gänzlich abgekühltem Ofen leicht gebacken, und dann sogleich auf die Tortenplatte gesetzt.

1594. Erdbeertorte.

Drei Viertelpfund Butter wird leicht abgerührt, worauf neun

Eigelb und drei Viertelpfund feiner Zucker dareinkommen. Ist solches schaumig abgerührt, so wird die feingewiegte Schale einer Zitrone, der feste Schnee der neun Eiweiß und drei Viertelpfund Mehl daruntergemengt, die Masse dann in vier gleichgroße Papierformen (s. Nr. 1574) gleichmäßig vertheilt, so auf ein Backblech gesetzt, eine Viertelstunde im Ofen zu gelber Farbe gebacken, hernach herausgenommen, und behutsam vom Papier abgelöst. Nun wird von einer halben Maß Doppelrahm ein Erdbeerschlagrahm (Nr. 1364), worein ein Loth aufgelöste, kaum noch laue Hausenblase oder Gélatine gemengt wurde (s. Nr. 1365, Anmerkung), bereitet, und solcher an einen kalten Ort gestellt, damit, wenn er bereits gesulzt ist, die vier gebackenen Böden fingerdick bestrichen, diese in der Art aufeinandergesetzt, daß die oberste Fläche mit Schlagrahm bedeckt erscheint, und nun auf den Rand der Torte ein Kranz von frischen Erdbeeren und Erdbeerblättchen geordnet. — Schöner wird die Torte, wenn man die gebackenen Böden mittelst eines Blechreifs egal zuschneidet. Es wird dann letzterer derartig zusammengeschoben, daß er gerade so groß ist als man die Torte wünscht, hernach auf einen gebackenen Boden gestellt, und dieser mit einem guten Messer genau nach dem Blechreif zugeschnitten, oder wenn der Reif scharf ist, mit demselben ausgestochen. Auf ähnliche Weise schneidet man auch die andern drei Böden zu. Der Reif wird nun, um zwei Messerrücken weiter ausgezogen, auf die Tortenplatte gestellt, in ihn einer von den Böden gelegt, und von dem Erdbeerschlagrahm fingerdick darauf- und mit einem naßgemachten Messer glattgestrichen, dann wird wieder ein Boden aufgelegt und wie der erste bestrichen, und dieß Verfahren auch mit dem dritten und vierten in Anwendung gebracht, so daß die Torte, welche durch den Blechreif in schöner Form erhalten wurde, auf der Oberfläche mit Schlagrahm bestrichen ist. Man stellt sie nun eine Stunde an einen kalten Ort, nach welcher Zeit man den Blechreif aufmacht oder darüber herauszieht, und die Torte wie oben beschrieben verziert.

1595. Erdbeertorte auf andere Art.

Vier Eigelb und vier Eßlöffel Zucker werden in einer Schüssel dickschaumig gerührt, und darunter das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß nebst vier Eßlöffel Mehl gemengt, diese Masse dann in ein aufgeschlagenes, mit abnehmbarem Rande versehenes, butterbestrichenes Kuchenblech eingefüllt, mit einem Löffel glattgestrichen,

und in abgekühltem Ofen gelb gebacken. Nun bereitet man von drei Eiweiß eine Meringuenmasse (Nr. 1590), setzt davon mittelst einer Backspritze oder Düte am Rande des gebackenen Bodens im Kranz herum Zapfen auf, und bringt das Ganze dann neuerdings in den Ofen, um es noch leicht gelb anbacken zu lassen, worauf man es herausnimmt und kaltstellt. Inzwischen werden drei Loth Gélatine zu einem Schoppen aufgelöst (Nr. 2029) und kaltgestellt, hernach vier Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, darunter ein halb Pfund zerdrückte Erdbeeren, ein kleiner Tellervoll Schlagrahm (Nr. 1359), sechs bis acht Loth feiner Zucker und zuletzt die kaum noch laue, aber doch noch laufende Gélatine gemengt, und diese Creme, sobald sie anfängt fest zu sulzen, dann auf den erkalteten Boden eingefüllt, doch so, daß die Bekränzung des letztern, nämlich die aufgesetzten Zapfen, davon nicht überdeckt, sondern noch schön sichtbar sind. — Sollte die Creme durch die Erdbeeren nicht hinlänglich roth sein, so wird mit einem Tropfen aufgelöster Cochenille (die man, wenn nicht eigener Vorrath da ist, jederzeit beim Conditor oder in der Apotheke bekommen kann) nachgeholfen.

1596. Reistorte mit Erdbeerschlagrahm.

Ein halb Pfund feiner Zucker und vierzehn Eigelb werden zusammen drei Viertelstunden gerührt, hernach neun Loth Stärkmehl oder gewöhnliches feines Mehl, die feingewiegte Schale einer Zitrone und der steife Schnee von zehn Eiweiß leicht daruntergemengt, und die Masse nun in einer butterbestrichenen, mit Papierstreifen an beiden Rändern ausgefütterten Ringform (s. Nr. 1558, Anmerkung 2) in abgekühltem Ofen langsam gelb gebacken. Alsdann nimmt man die Torte heraus, stürzt sie behutsam auf die Platte um, löst das Papier ab, füllt nach gänzlichem Erkalten in den leeren innern Raum Erdbeerschlagrahm (Nr. 1364) bergartig ein, und verziert das Ganze mit Erdbeeren und Erdbeerlaub. — Im Fall keine Ringform zur Hand ist, kann die Masse in ein rundes, glattes Tortengeschirr eingefüllt, und darin gebacken werden, wo man dann die Torte, nachdem sie herausgestürzt und erkaltet ist, mit einem kleinen Tortenring in der Mitte aussticht oder sorgfältig nach einem Papiermuster ausschneidet, so daß ringsum ein dreifingerbreiter Rand bleibt.

1597. Schlagrahmtorte mit Vanille.

Von einem halb Pfund Zucker wird eine Bisquitmasse (Nr. 1558) bereitet, und solche in einer runden Tortenform gebacken,

die Torte hernach auf ein Sieb umgestürzt, und von da nach gänzlichem Erkalten auf die bestimmte Platte. Hier wird sie nun derart ausgeschnitten und ausgehöhlt, daß Boden und Rand je noch zweifingerdick sind, und der innere Raum dann mit einer halben Maß Schlagrahm mit Vanille (Nr. 1360) eingefüllt. Obenüber bekränzt man die Torte mit eingemachten grünen Bohnen, oder schön grünem, in Blättchen geschnittenen Zitronat.

1598. Schlagrahm mit Erdbeeren oder Aprikosen.

Unter eine halbe Maß Schlagrahm (Nr. 1359) gibt man einen Schoppen gut zerdrückte Erdbeeren, oder einen halben Schoppen Aprikosenmark, zwei Loth zu einem Viertelschoppen aufgelöste kaum noch laufende Gélatine (Nr. 2029), und Zucker bis zur gehörigen Süße. Diese Masse füllt man dann in eine nach voriger Nummer bereitete und ausgehöhlte Bisquittorte, und verziert letztere obenüber mit Erdbeeren und Erdbeerlaub, oder mit feinen Aprikosenschnitzchen.

1599. Wassertorte.

Ein flaches Tortengeschirr oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech wird mit Blätterteig (Nr. 1314) ausgelegt, so, daß derselbe noch am Rande heraufgeht, und beliebiges Eingemachtes auf den Teig gestrichen. Unterdeß rührt man zwölf Loth Butter weiß ab, und fügt zehn Eidotter bei, sowie vierundzwanzig Loth Zucker, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, und einen Viertelschoppen Wasser. Nachdem diese Masse zusammen fein abgerührt, wird sie in die ausgefütterte Form eingefüllt, und die Torte in gutem Ofen gebacken.

1600. Cremetorte.

Man rührt zwei Loth feines Mehl mit einem Schoppen süßem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb nebst sechs Loth an einer Zitrone abgeriebenem verstoßenen Zucker darein, und läßt solches auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren bis an's Kochen kommen, wo die Creme dann sofort bei Seite gestellt wird. Inzwischen wurde ein nicht zu hohes, butterbestrichenes Tortengeschirr oder ein aufgeschlagenes Kuchenblech sowohl am Boden als auch an der innern Wand mit messerrückendick ausgewargeltem Butterteig oder mürbem Teig ausgelegt. Darauf streicht man nun die erkaltete Creme (unter welche noch, wenn vorräthig, vier Loth Macaronen oder altgebackenes Bisquit, fein gestoßen, gerührt wurde) gleichmäßig auseinander, schneidet den hervorstehenden

Teig am Rande ab, und bäckt die Torte in mittelheißem Ofen, worauf man sie behutsam aus der Form nimmt und mit feinem Zucker bestreut. — Da diese Torte sehr fein und leicht zerbrechlich ist, so sollte sie nur in einem Kuchenblech, dessen Rand man abnehmen kann, gebacken werden.

1601. Sauerkrauttorte.

Anderthalb Pfund Sauerkraut wird acht Tage lang gewässert, und jeden Tag das Wasser davon ab- und frisches darangegossen. Alsdann setzt man es mit frischem Wasser zum Feuer, kocht es halb weich, gießt hernach das Wasser davon ab und heißes daran, und kocht es mit diesem vollends weich, worauf man das Kraut in einen Durchschlag gießt, wenn es gut abgelaufen ist kaltes Wasser darüberschüttet, und es nochmals recht ablaufen läßt. Nun läutert man ein Pfund Zucker (Nr. 1920) bis er Blasen wirft, gibt die fein länglichgeschnittene Schale von zwei Zitronen, drei Loth fein länglichgeschnittenen Zitronat, den Saft von vier Zitronen und das Kraut daran, und kocht letzteres damit noch so lange, bis es anfängt kraus und rösch zu werden, was ungefähr in einer Viertelstunde geschieht, wo man es sodann in eine irdene Schüssel bringt und kalt werden läßt Unterdeß wird ein halb Pfund Mehl, anderthalb Vierling Butter, ein Viertelpfund abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln, ein ganzes Ei und ein Eigelb, ein Viertelpfund Zucker und zwei Eßlöffel Wein auf dem Backbrett gut untereinandergemacht, dieß eine halbe Stunde stehen gelassen, dann zwei messerrückendick ausgewargelt, und ein aufgeschlagenes, butterbestrichenes Kuchenblech derart damit ausgelegt, daß es noch den halben Rand desselben deckt. Das erkaltete Kraut wird jetzt gleichmäßig dareingefüllt, von dem übrigen Teig fingerbreite Streifchen gerädelt und als Gitter daraufgelegt, solche mit verklopftem Ei bestrichen, und die Torte in mittelheißem Ofen gebacken.

1602. Hagebuttentorte.

Zwei Schoppen gedörrte, gewaschene Hagebutten werden in zwei Schoppen Wein und einem Schoppen Wasser mit einer Zitronenschale und einem Stengelchen Zimmt weichgekocht, dann ein halb Pfund große und eben so viel kleine Weinbeeren dazugethan, und das Ganze noch so lange gekocht, bis die Weinbeeren recht aufgequollen und nur wenig Saft mehr daran ist, worauf man es vom Feuer nimmt, nach Bedarf es mit Zucker versüßt, und zum Erkalten stellt. Unterdeß wird ein aufgeschlagenes Kuchenblech mit Butter bestrichen, mit geriebenem Butterteig

(Nr. 1317) oder mürbem Teig (Nr. 1318) ausgefüttert, und solcher mit der erkalteten Fülle gut fingerdick bestrichen, von dem übrigen dreimesserrückendick ausgewargelten Teig mit dem Kuchenrädchen dann schmale Streifen abgerädelt, diese wie ein Gitter über die Torte gelegt und mit verklopftem Ei bestrichen, die Torte mit Zucker und Mandeln bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1603. Würzburger Torte.

Man legt ein Kuchenblech mit Butterteig (Nr. 1314) aus. Nun wird zwölf Loth Zucker geläutert (Nr. 1920), und solcher so weit eingekocht, daß er dicklich vom Löffel läuft, hierunter zwölf Loth abgezogene, feinverwiegte Mandeln, die feinverwiegte Schale einer Zitrone und vier Loth feinverwiegter Zitronat oder Pomeranzenschale gemengt, und dieß gleichmäßig auf den eingelegten Butterteig ausgebreitet. Alsdann macht man von Butterteig nach Nr. 1494 ein Gitter, bringt solches auf die Mandelmasse, bestreicht es mit verklopftem Ei, und bäckt das Ganze in gutem Ofen. Inzwischen werden weitere zwölf Loth Zucker mit dem Saft von drei bis vier Zitronen geläutert, und eine halbe Tasse Arak dazugegeben, dieses, sobald die Torte aus dem Ofen kommt, mit einem Löffel in die Oeffnungen derselben gegossen, und die Torte dann sogleich servirt.

1604. Nußtorte.

Ein Kuchenblech wird mit Blätter- oder mürbem Teig (Nr. 1314, 1318) ausgelegt, und darüber eine beliebige Marmelade gestrichen. Zu gleicher Zeit werden sechs Loth feinzerstoßene Nußkerne, sechs Eigelb und acht Loth Zucker zusammen dickschaumig gerührt, und darunter der steife Schnee von sechs Eiweiß nebst sechs Loth Stärkmehl oder sonstigem feinen gesiebten Mehl gemengt, diese Masse dann in die Form gefüllt, die Torte schön gelb gebacken, hernach herausgenommen und auf ein Backblech gelegt. Nun klopft man behutsam acht bis zehn Nüsse auf, nimmt die Kerne heraus, halbirt dieselben, und besetzt mit den Theilen die ganze Oberfläche der Torte, dann wird solche mit einer beliebigen Glasur derart überzogen, daß auch die Kerne hinlänglich damit bedeckt sind, und die Torte noch einige Minuten im Ofen getrocknet. — Die zum Belegen bestimmten Nüsse sollten womöglich von größerer Gattung sein, und werden, wenn sie noch frisch sind, gebrüht und abgezogen wie die Mandeln; sind sie aber schon dürr, was im Winter der Fall, so werden sie mit Eiweiß gestoßen,

und davon halbnußgroße Häufchen aufgesetzt, welche man dann gleichfalls mit Glasur überzieht.

1605. Schwedische Aepfeltorte.

Es wird aus mürbem oder Blätterteig nach Nr. 1493 oder Nr. 1537 eine Torte bereitet und gebacken. Unterdeß werden gute, geschälte, vom Kernhaus befreite, in feine Schnitze oder Blätter geschnittene Kochäpfel mit einem Stück Zucker, einem Gläschen Wein, vier Loth gewaschenen kleinen Weinbeeren und zwei Loth feingeschnittener Pomeranzenschale weich und kurz eingedünstet, und diese Marmelade dann in die hergerichtete ausgeleerte Torte eingefüllt und glattgestrichen. Nun formt man von Meringuenmasse (Nr. 1736) auf ein mit Butter abgeriebenes Blech ein Gitter (s. Nr. 1591), bestäubt dasselbe mit Zucker, und nachdem es in ganz abgekühltem Ofen leicht gelb gebacken, nimmt man solches behutsam herunter, setzt es auf die Torte, und glasirt letztere mit Punschglasur (Nr. 1941). Oder man setzt von Meringuenmasse durch eine Düte oder Backspritze ein Gitter oder Zapfen auf, bringt die Torte in einen abgekühlten Ofen, und läßt sie hierin so lange, bis das Gitter oder die Zapfen hart und leicht gelb geworden, worauf dieselbe herausgenommen, und vermittelst eines Pinsels mit Punschglasur überstrichen wird.

1606. Spanische Blättertorte.

Von Blätterteig (Nr. 1314) werden zweimesserrückendicke Plätze ausgewargelt, und aus diesen nach einer ungefähr neun Zoll im Durchmesser haltenden Platte zwei Böden (Blätter) geschnitten, welche man nebeneinander auf ein Blech legt, und in der Mitte mit einem Ausstecher, der circa drei Zoll im Durchmesser hat, aussticht, so daß von jedem nur ein flacher Rand bleibt, den man mit Ei bestreicht, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen schön bäckt. Nun wargelt man abermals zwei Plätze aus, und schneidet daraus wieder zwei solche Böden, jedoch fingerbreit kleiner als die ersten, welche mit demselben Ausstecher in der Mitte ausgestochen werden. Auf diese Art schneidet man noch sechsmal solche Böden, und sticht sie alle in der Mitte mit dem nämlichen Ausstecher aus, so daß man zuletzt sechzehn Böden (Blätter) hat, wovon immer zwei und zwei gleichgroß, jedes Paar aber fingerbreit kleiner als das vorhergehende ist; diese werden jetzt sämmtlich gleich den beiden ersten mit Ei bestrichen, mit der Messerspitze betupft, mit feinem Zucker

bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach Erkalten wird das eine der zwei größten Blätter mit Aprikosenmarmelade messerrückendick bestrichen und das andere gleichgroße genau daraufgepaßt, dann das dritte Blatt mit Marmelade bestrichen und darauf das vierte von derselben Größe gelegt, und dieses Verfahren nun noch sechsmal in Anwendung gebracht. Alsdann wird Eiweiß dünn verklopft, der äußere Rand der zusammengeklebten Blätter dareingetaucht, und solcher dann noch langsam in Grobzucker (Nr. 1933), der auf einen Bogen Papier gestreut ist, aufrecht umgerollt. Sind nun alle Blätterpaare so hergerichtet, so legt man das größte derselben auf die bestimmte Tortenplatte und bestreicht die Oberfläche mit Marmelade, darauf setzt man das zweite, fingerbreit schmälere Paar und bestreicht es obenüber ebenfalls mit Marmelade, und auf diese Art kommen alle Blätterpaare pyramidenartig übereinander, so, daß sie in der Mitte genau aufeinanderpassen. Die Oberfläche des letzten Blattes wird mit kleinen, unbestrichenen, leicht gebackenen Butterteigblümchen (Nr. 1945), welche zuvor mit der untern Seite in Marmelade getaucht wurden, belegt und verziert. — Zu dieser Torte braucht man Blätterteig von anderthalb Pfund Butter. — Sie kann auch nur mit sechs Doppelböden gemacht werden, welche man natürlich dann gleich von Anfang an kleiner formt. (Siehe Abbildung.)

1607. Bisquitroulade.

Ein halb Pfund feiner Zucker wird in einer Schüssel mit sechs Eigelb und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone so lange gerührt, bis die Masse dick und schaumig ist, dann sechs Loth zerlassene Butter und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, sowie acht Loth feingesiebtes Mehl daruntergemengt, und die Masse in große, butterbestrichene Papierkapseln (Nr. 2038) oder in ein längliches, aufgeschlagenes, butterbestrichenes Kuchenblech gleichmäßig viertelzolldick eingestrichen, und in ziemlich heißem Ofen zu schöner gelber Farbe gebacken. Der Kuchen wird nun sogleich warm vom Blech oder Papier fortgenommen, umgewendet, damit die untere Seite nach oben komme, derselbe vor Erkalten schnell mit einer beliebigen Marmelade überstrichen, über sich zusammengerollt, und die Roulade mit einem Band- oder Papierstreifen überbunden, auf daß sie nicht aufgehe. Nach gänzlichem Erkalten bindet man sie auf, glasirt sie mit Punschglasur (Nr. 1941), und wenn diese trocken ist, schneidet man sie in schöne Scheiben. Nach

Belieben kann man dann in eine Papierdüte Spritzglasur (Nr. 1934) füllen, und damit auf die Scheiben schneckenartig Fäden ziehen, deßgleichen in eine Düte eine beliebige Marmelade geben, und damit Fäden zwischen die weißen von Spritzglasur setzen. — Gibt man zum Thee oder Dessert. — Unter die Marmelade muß zuvor immer etwas feiner Zucker gerührt werden, damit sie nicht klebrig bleibt.

1608. Savoyer Bisquit.

Hiezu gehört ein hoher, kupferner, gut verzinnter Model, der nicht zu viele Vertiefungen und Verzierungen hat, oder man benützt eine schöne Bundform (Gogelhopfenform), welchen Model oder Form man dann nach Nr. 1559 mit zerlassenem Schmalz ausstreicht und mit feinem Zucker bestäubt. Zu einer mittelgroßen Torte wird nun ein halb Pfund vom feinsten trockenen gestoßenen Zucker in eine Schüssel gethan, darein neun Eigelb geschlagen, und dieß eine halbe Stunde fleißig nach einer Seite gerührt, so daß es einen feinen dicken Teig gibt. In diesen mengt man unter leichtem Umrühren das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß, mengt leicht darunter acht Loth feines, trockenes, gesiebtes Mehl und zwei Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929), und gießt die Masse in den hergerichteten Model (oder in die Form), welchen man dann auf einem Tisch über einem Tuche fest aufstößt, damit die Masse sich gleichmäßig in den Model einsetze. Die Torte wird alsdann in abgekühltem Ofen eine Stunde gebacken, und wie Nr. 1559 beendet.

Kleines Backwerk.

1609. Törtchen von Milchcreme oder Milchpastetchen.

Kleine, runde Förmchen in der Größe oberer Kaffeetassen werden mit dünn ausgewargeltem Blätterteig (Nr. 1314) ausgelegt, und darauf sechs Loth feingewiegte Mandeln vertheilt. Nun rührt man zwei Eßlöffel feines Mehl mit einer halben Maß süßem Rahm glatt an, gibt sechs Eigelb und ein Viertelpfund feinen Zucker dazu, mengt, nachdem das Ganze noch gut abgerührt ist, den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiweiß darunter, und füllt diese Masse in die ausgefütterten Förmchen, doch nicht zu voll, ein. Hernach besäet man sie noch mit feinem Zimmt, stellt die

Förmchen alle auf ein Backblech nebeneinander, und bäckt die Törtchen in mittelheißem Ofen.

Anmerkung. Bei diesen und den nachfolgenden Törtchen kann man, statt Blätterteig, auch süßen Butterteig (Nr. 1316) oder mürben Teig (Nr. 1318, 1319) verwenden, und bei allen ist die Masse zu zwölf Stück berechnet. Wenn sie gebacken und etwas erkaltet sind, werden sie aus den Förmchen genommen, und so hoch als möglich auf der zum Serviren bestimmten Platte übereinandergestellt.

1610. Aufgelaufene Törtchen.

Vier Eßlöffel feines Mehl wird in einem Kastrol oder einer Pfanne mit einem Schoppen Rahm oder guter Milch glatt angerührt, dann sechs Eßlöffel Zucker, ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930), ein wenig Salz und sechs Loth Butter dazugegeben, dieß auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und hernach bei Seite gestellt. Ist die Masse erkaltet, so rührt man sechs Eigelb darein, schlägt das Weiße der sechs Eier zu festem Schnee, und mengt solchen behutsam gleichfalls unter die Masse. Nun werden die bestimmten Förmchen, nachdem sie leicht mit Butter ausgestrichen und mit dünn ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1314) gefüttert sind, mit obiger Masse nicht ganz vollgefüllt, und die Törtchen wie obige gebacken.

1611. Aufgelaufene Törtchen mit Chocolade.

Werden ganz wie vorige bereitet und beendet, nur wird in der zum Einfüllen bestimmten Masse sechs Loth geriebene Chocolade gekocht.

1612. Törtchen von Zitronen.

Ein halb Pfund feiner Zucker wird mit acht Eigelb eine halbe Stunde gerührt, zwei Loth zerlassene frische Butter, der Saft einer Zitrone, zwei Loth feines Mehl und der steife Schnee der acht Eiweiß beigefügt, und dieß zusammen gut durchgerührt. Diese Masse füllt man nun in mit Blätterteig (Nr. 1314) ausgefütterte kleine runde Förmchen nicht zu voll ein, und bäckt die Törtchen langsam in mittelheißem Ofen.

1613. Törtchen von Eierkäs.

Ein Schoppen süßer Rahm wird mit vier Eiern und dem Saft einer halben Zitrone gut verrührt, dieß auf's Feuer gesetzt, und hier unter fortwährendem Rühren so lange gelassen, bis die Masse sich verdickt (gerinnt), worauf man sie in ein ganz feines

Sieb oder eine über eine Schüssel ausgebreitete Serviette gießt, welch' letztere dann zusammengebunden und aufgehängt wird. Ist die Masse gut abgelaufen, so nimmt man sie in eine Schüssel, rührt sie mit acht Loth Mandeln, die mit zwei Eigelb fein gestoßen wurden, drei Eigelb, einem Viertelpfund feinem Zucker, der feingewiegten Schale einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Mehl gut ab, und gibt zuletzt noch den festen Schnee der sechs Eiweiß darunter. Der Eierkäs wird nun in kleine, runde, mit Butterteig (Nr. 1314) ausgelegte Förmchen gefüllt, und die Törtchen in mittelheißem Ofen langsam gebacken.

1614. Törtchen von Eierkäs mit Chocolade.

Werden wie obige bereitet, nur kommt unter den Eierkäs sechs Loth geriebene Chocolade.

1615. Törtchen von Aepfelmarmelade.

Man legt kleine Förmchen mit Blätter- oder sonstigem mürben Teig aus, und füllt dieselben mit Aepfelmarmelade (Nr. 1515). Nun werden sechs Loth feingewiegte Mandeln mit sechs Loth feinem Zucker vermengt, und dieß auf die Marmelade gestreut, aus dem übrigen Teig aber nach der Größe der Förmchen Plätzchen geschnitten, woraus man in der Mitte ein kleines Blümchen aussticht, oder statt dessen mit einem scharfen Messer verschiedene Einschnitte macht. Diese Plätzchen werden auf die eingefüllte Masse gedeckt, mit verklopftem Eiweiß bestrichen und mit feinem Zucker bestreut, die Förmchen auf ein Backblech nebeneinandergestellt, und die Törtchen in gutem Ofen gebacken.

1616. Törtchen von Chocolade.

Kleine Förmchen werden mit Blätterteig ausgefüttert, und hierauf ein Kaffeelöffel Marmelade, am besten Hagebuttenmarmelade (Nr. 1788), gegeben. Nun schlägt man fünf Eiweiß zu Schnee, rührt damit fünf Eigelb und ein Viertelpfund feinen, trockenen Zucker eine halbe bis dreiviertel Stunde, und mengt ein Stückchen feingestoßene Vanille, vier Loth feines Mehl und ebensoviel feingeriebene Chocolade gut darunter. Mit dieser Masse werden die ausgefütterten Förmchen nicht ganz vollgefüllt, die Törtchen mit Zucker bestäubt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1617. Törtchen von Bisquitmasse.

Man legt kleine Förmchen mit Butterteig (Nr. 1314) aus, und gibt einen Kaffeelöffel eingemachte Himbeeren (Nr. 1757) oder beliebige andere eingemachte Früchte darein. Nun werden fünf Eiweiß zu Schnee geschlagen, fünf Eigelb und ein Viertelpfund Zucker dareingegeben, solches zusammen eine halbe Stunde gleichmäßig abgerührt, und die feingewiegte Schale und der Saft einer halben Zitrone sowie sieben Loth feingesiebtes Mehl daruntergemengt. Mit dieser Masse werden die Förmchen nicht ganz vollgefüllt, die Törtchen mit Zucker bestäubt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1618. Törtchen von Mandeltortenmasse.

Nachdem die Förmchen mit Blätterteig (Nr. 1314) ausgefüttert, gibt man einen Kaffeelöffel eingemachte Johannisbeeren (Nr. 1758) darein. Nun werden fünf Eigelb, ein Viertelpfund feiner Zucker, sechs Loth abgezogene süße und einige bittere, mit einem Ei feingestoßene Mandeln eine halbe Stunde gleichmäßig gerührt, und hernach die feingewiegte Schale und der Saft einer halben Zitrone, fünf Loth feingesiebtes Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemengt. Mit dieser Masse füllt man die Förmchen nicht ganz voll, besäet die Törtchen mit Zucker, und bäckt sie langsam in etwas abgekühltem Ofen.

1619. Törtchen von Brodtortenmasse.

Es werden kleine Förmchen mit Blätterteig (Nr. 1314) ausgelegt, und dann je ein Kaffeelöffel eingemachte Johannisbeeren (Nr. 1758) dareingesetzt. Alsdann schlägt man sechs Eiweiß zu Schnee, fügt die sechs Eigelb, ein Viertelpfund Zucker, vier Loth feingeriebenes, altgebackenes Schwarzbrod, sechs Loth süße und einige bittere, mit der Haut feingewiegte Mandeln bei, und rührt dieß zusammen eine halbe bis dreiviertel Stunde. Nun wird vier Loth feingeriebene Chocolade, ein feingestoßenes Stengelchen Vanille, ein Kaffeelöffel Zimmt, eine kleine Messerspitze Nelken und vier Loth gesiebtes Mehl leicht daruntergemengt, und mit dieser Masse die ausgefütterten Förmchen nicht ganz vollgefüllt. Nachdem dann noch Zucker darübergesäet, werden die Förmchen auf ein Backblech nebeneinander gestellt, und die Törtchen in etwas abgekühltem Ofen langsam gebacken.

1620. Törtchen mit Creme.

Kleine Förmchen werden mit Blätterteig (Nr. 1314) ausgelegt, dann vier Loth gewaschene große Weinbeeren, vier Loth feingewiegte Mandeln, Zucker und etwas Zimmt gut untereinandergemengt, und dieß in die ausgelegten Förmchen vertheilt. Nun rührt man drei Kochlöffel Mehl mit anderthalb Schoppen süßem Rahm und sechs Eigelb glatt an, setzt solches auf's Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren bis an's Kochen kommen. Diese Creme wird hernach in eine irdene Schüssel geleert, nach einigem Erkalten ein Viertelpfund feiner Zucker, sechs Loth heiße Butter, einige Körnchen Salz und noch drei Eigelb dareingerührt, zuletzt der feste Schnee der neun Eiweiß daruntergemengt, die Masse in die Förmchen gefüllt, und die Törtchen in etwas abgekühltem Ofen langsam gebacken.

1621. Englische Törtchen.

Zwölf Loth abgezogene Mandeln werden mit Orangenblütewasser (s. Nr. 1943) bespritzt, sehr fein gestoßen, und daran ein halb Pfund feiner, mit drei Eßlöffel Orangenblütewasser verdünnter Zucker gerührt, hierunter dann der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß gemengt, und zuletzt noch drei Eßlöffel Mehl nebst vier Loth zerlassener Butter unter fortwährendem Rühren damit vermischt. Nun werden mehr weite als tiefe, einer untern Kaffeetasse ähnliche Förmchen mit messerrückendick ausgewargeltem Blätter- oder süßem Butterteig (Nr. 1314, 1316) ausgelegt, und mit der beschriebenen Mandelmasse gefüllt, solche hernach auf ein Blech nebeneinandergereiht, und die Törtchen in abgekühltem Ofen gebacken, wo man sie dann herausnimmt, nach einigem Erkalten aus den Förmchen löst, und auf der Platte übereinanderstellt. (Siehe Abbildung.)

1622. Bisquittörtchen.

Man streiche kleine, runde Förmchen mit Butter aus, und bestreue sie leicht mit Zucker, fülle sie dann mit der Bisquitmasse Nr. 1558, in welche der Saft einer halben Zitrone gemengt, bis fingerbreit unter dem Rande ein, und gebe sie auf ein Backblech gereiht in einen etwas abgekühlten Ofen. Hierin backe man die Törtchen zu hübscher Farbe, stürze sie sodann aus den Förmchen heraus, lasse sie etwas verkühlen, bestreue sie mit feinem Zucker, und bringe sie, wenn sie gänzlich erkaltet sind, übereinandergestellt zu Tisch.

1623. Mandeltörtchen.

Kleine runde Förmchen werden, nachdem sie mit Butter bestrichen sind, mit der Mandeltortenmasse Nr. 1560 oder 1561, worunter der Saft einer halben Zitrone gemengt wurde, gefüllt, und die Törtchen wie vorhergehende beendet.

1624. Brodtörtchen.

Es werden kleine, runde, butterbestrichene Förmchen mit der Brodtortenmasse Nr. 1562 oder 1563, in welche der Saft einer halben Zitrone gemengt wurde, gefüllt, und die Törtchen nach Nr. 1622 beendet.

1625. Chocoladetörtchen.

Man füllt kleine, runde, butterbestrichene Förmchen mit Chocoladetortenmasse (Nr. 1564) ein, und beendet die Törtchen nach Nr. 1622.

1626. Chocoladetörtchen auf feinere Art.

Zwölf Loth auf dem Reibeisen geriebene Chocolade, acht Loth feiner Zucker, sechs Loth sehr fein gewiegte Mandeln, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929) und sechs Eßlöffel Mehl wird zusammen vermischt, dann mit dem festen Schnee von acht Eiweiß behutsam untereinandergemengt, und diese Masse in mit Butter bestrichene, zuckerbestreute Förmchen eingefüllt, mit Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach Herausnehmen stürzt man die Törtchen auf ein Sieb um, wendet sie dann wieder, so daß die zuvor obere Seite wieder oben ist, verziert sie mit Spritzglasur (Nr. 1934), und belegt sie mit eingemachten Kirschen in der Art, daß in die Mitte eine Kirsche, und nebenherum, als Blätter, eingemachte grüne Stachelbeeren oder in Zucker eingemachte verschnittene Bohnen kommen. (Siehe Abbildung.)

1627. Sandtörtchen.

Mit der bei der Sandtorte Nr. 1569 oder 1570 beschriebenen Masse werden runde, kleine, butterbestrichene, mit Mehl ausgestäubte Förmchen nicht ganz vollgefüllt, und die Törtchen nach Nr. 1622 beendet.

Anmerkung. Alle diese kleinen Törtchen können auf die nämliche Art wie die großen Torten glasirt und verziert werden, nur müssen natürlich die Verzierungen verhältnißmäßig kleiner und auf der obern glatten Seite angebracht sein.

1628. Blozzen.

In sechs Loth leicht gerührte Butter wird sechs Loth gestoßener Zucker, drei Loth feingewiegte Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und unter langsamem Rühren das Gelbe von drei Eiern und zwei ganze Eier gegeben. Ist die Masse recht dick und schaumig gerührt, so mengt man sechs Loth feingesiebtes Mehl darunter, und füllt sie wie obige ein, die Förmchen dabei auf einen Tisch aufstoßend, damit sich die Masse gut setze, wo man sie dann, damit sie von unten nicht so schnell gelb werden, auf zwei Backbleche stellt, und die Blozzen in heißem Ofen gelb bäckt. Nachdem sie nun aus den Förmchen ausgestürzt, werden sie wieder auf das Blech gebracht, auf der obern Seite mittelst eines Messers mit beliebiger Glasur überstrichen, und alsdann noch einmal in den Ofen gestellt, um sie schnell abzutrocknen. Sind sie hernach gänzlich erkaltet, so kann man sie mit kleinen eingemachten Früchten, Johannisbeeren u. drgl. verzieren, wobei man die Blättchen aus eingemachten Bohnen formt.

1629. Conservichtörtchen.

Von messerrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1314) werden mit einem herzförmigen Ausstecher Herzen, oder in dessen Ermangelung mit einem runden, der in der Größe eines Desserttellers ist, Blätter ausgestochen. Unterdeß wird ein Schoppen Hagebutten in einem Schoppen Wein und etwas Wasser weichgekocht, ein Pfund gedörrte Zwetschgen in Wein und Wasser weich und kurz eingekocht, dann ausgesteint und nebst den Hagebutten auf ein Schneidbrett genommen, nun ein Vierling große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, vier Loth gestoßener Zucker und etwas gestoßener Zimmt dazugegeben, solches zusammen gröblich verwiegt, und mit dieser Fülle die ausgestochenen Herzen oder Blätter fingerdick überstrichen, doch so, daß ein fingerbreiter Rand leer bleibt. Hernach sticht man von geriebenem Butterteig (Nr. 1317) ebensoviel Herzen oder Blätter wie oben aus, welche jetzt, mit einem kleinen Ausstecher noch etwas in der Mitte ausgestochen, als Deckel passend auf die Fülle gelegt, und mit verklopftem Ei bestrichen werden, worauf man die Törtchen in gutem Ofen bäckt, und sodann mit Zucker bestäubt.

1630. Conservichtörtchen auf feinere Art.

Unter acht Loth gut abgerührte Butter werden nach und nach

vier Eigelb gerührt, dann ein Pfund abgezogene Mandeln mit acht Loth Zucker fein gestoßen, sammt einem halb Pfund Zucker (wovon man etwas zurückläßt, um es beim Auswargeln des Teiges zu benützen) und der feingewiegten Schale einer halben Zitrone unter Eigelb und Butter gemengt, und dieß mit Mehl zu einem ziemlich festen Teig gearbeitet, von welchem man einen Theil messerrückendick auswargelt. Nun werden von Oblaten nach pappendeckelnen Patronen Herzen oder runde Blätter geschnitten und auf ein Backblech gelegt, von dem ausgewargelten Teig ähnliche Herzen oder runde Blätter geschnitten, und diese auf die Oblaten passend gesetzt, doch so, daß die Oblate ringsum fingerbreit hervorsteht, — oder man legt die ausgestochenen Herzen oder Blätter auf Oblaten, und schneidet das Hervorstehende der Oblaten, nachdem sie gebacken sind, ringsum ab. Unterdeß kocht man zwölf Loth große und ebensoviel kleine Weinbeeren, eine Handvoll abgezogene, länglichgeschnittene Mandeln, die Schale einer halben Zitrone und vier Loth Zucker in einem Pfännchen mit so viel Wein, daß es darübergeht, ganz langsam so lange ein, bis keine Brühe mehr vorhanden ist, mengt hierunter dann etwas Zimmt, ein klein wenig Nelken, feingeschnittenen Zitronat, Pomeranzenschale und nach Belieben auch eingemachte Früchte, bestreicht mit dieser Fülle die Herzen oder Blätter, und wargelt aus dem übrigen Teig mit der flachen Hand auf dem mit Zucker und Mehl bestreuten Nudelbrett kleine Würstchen aus, welche man wie ein Gitter über die Fülle legt. Die Törtchen werden hernach, ohne sie anzustreichen, sofort in mittelheißem Ofen gebacken, und dann mit Zucker bestäubt.

1631. Kleine römische Kuchen.

Aus der Hälfte des Blätterteigs Nr. 1314 wird ein großer, stark messerrückendicker Platz ausgewargelt, und hieraus nach einer großen untern Kaffeetasse Böden abgeschnitten oder ausgestochen und auf ein Blech gesetzt. Nun werden ein halb Pfund süße und zwei Loth bittere, abgezogene, mit Eiweiß feingestoßene Mandeln nebst zwölf Loth Zucker, acht Loth zerlassener Butter und vier Eigelb zu einem ziemlich festen Teig angerührt, und damit die Böden halbfingerdick in der Art überstrichen, daß am Rande herum ein kleinfingerbreites Rändchen leer bleibt, welches mit Ei bestrichen wird. Alsdann wargelt man aus dem Blätterteig nochmals einen messerrückendicken Platz, und schneidet oder sticht ebensoviel Plätzchen davon aus, als Böden vorhanden sind, jedoch fingerbreit größer

als diese. Mit den Plätzchen werden die überstrichenen Böden jetzt passend bedeckt, die Plätzchen am Rande angedrückt, und mit einem scharfen, spitzigen Messer obenüber verschiedene schlängelnde Figuren darein eingeschnitten, die Kuchen dann mit halb verklopftem Eiweiß bestrichen, mit Zucker besäet, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1632. Römische Kuchen mit eingemachten Früchten.

Von süßem Butterteig (Nr. 1316) werden zwei große Blätter messerrückendick ausgewargelt, aus deren einem man nach einer untern Kaffeetasse Böden schneidet, diese nebeneinander auf ein Blech legt, am Rande ringsum mit verklopftem Ei bestreicht, und mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren fingerdick füllt. Dann schneidet man aus dem ausgewargelten zweiten Butterteigblatt ebensoviele, jedoch fingerbreit größere Blättchen, bedeckt damit passend die gefüllten Böden, drückt sie am Rande an, und beendet die Kuchen wie vorige.

1633. Kleine Magdalenenkuchen.

Der Teig von Nr. 1550 wird, nachdem er eine Stunde an einem kühlen Ort gestanden, fingerdick ausgewargelt, mit einem Ausstecher in der Größe einer untern Kaffeetasse Kuchen davon ausgestochen, diese auf ein Blech gereiht, und das Ganze nach Nr. 1550 beendet.

1634. Kleine Magdalenenkuchen mit Weinbeeren.

Bereitet und beendet man wie vorige, nur werden unter den Teig ein halb Pfund gewaschene Weinbeeren gemengt.

1635. Buttermaultaschen.

Man schneidet von Blätterteig (Nr. 1314) oder süßem Butterteig (Nr. 1316) handgroße, viereckige Stückchen, bestreicht diese mit verklopftem Ei, worein etwas Zucker gemengt ist, und setzt in die Mitte einen halben Eßlöffel Mandelfülle, wie sie in Nr. 1631 beschrieben. Nun werden zwei Ecken über der Fülle übereinandergelegt, etwas zusammengedrückt und mit Ei bestrichen, und ebenso dann auch die beiden andern Ecken, worauf man das Ganze mit verklopftem Ei bestreicht, mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Ofen bäckt. — Nach Belieben kann am Schluß der Ecken eine eingemachte Kirsche eingedrückt werden.

Anmerkung. Bei dem Uebereinanderlegen der Ecken muß man Acht geben, daß solche nicht zu sehr zusammengezogen werden, da bei jedem Eck die

Fülle sichtbar sein soll. Auch können statt der Mandelfülle ebensogut eingemachte Früchte eingefüllt werden.

1636. Umgestürzte Butterkräpfchen.

Von zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1314), der jedoch nie mehr als viermal überschlagen und ausgewargelt sein darf, werden mit einem weiten Glas oder Ausstecher Blättchen ausgestochen, und diese auf die Hälfte überbogen, wodurch Halbmonde entstehen. Man reiht solche nun in zweifingerbreiten Zwischenräumen auf ein Blech, und schießt sie, die abgestochene Seite voraus, in den ziemlich heißen Ofen. Sind sie hierin schön aufgegangen, so werden sie herausgenommen, mit feinem Zucker bestäubt, und hernach noch einige Minuten in den Ofen gethan. Nach Erkalten füllt man dann Johannisbeergelée (Nr. 1793) in Papierdüten, und zieht damit ganz schmale Streifchen über die aufgesprungenen Kräpfchen. (Siehe Abbildung.)

1637. Hasenohren.

Aus zweimesserrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1314) schneidet man viereckige, je fünf Zoll große Plätzchen aus. Dann werden acht Loth süße, abgezogene Mandeln mit zwei Eiweiß fein gestoßen, hiezu drei Loth feiner Zucker, zwei Loth zerlassene Butter, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitrone und etwas Zimmt gethan, und dieß mit einem Ei und einem Eigelb untereinandergemengt. Von dieser Mandelfülle wird nun auf jedes Plätzchen genau in die Mitte ein Löffelvoll gegeben, darüber je die entgegengesetzten Ecken übereinandergeschlagen, und solche etwas zusammengedrückt. Hernach reiht man die Hasenohren auf ein Backblech, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt dieselben in nicht zu heißem Ofen. — Statt der Mandelfülle kann man auch die Fülle, welche bei den Conservichtörtchen (Nr. 1629) beschrieben ist, verwenden.

1638. Rouladen von Butterteig mit Schlagrahm.

Von Blätterteig (Nr. 1314) wird eine zweimesserrückendicke Platte ausgewargelt, und diese in viertellenlange und dreifingerbreite Bänder geschnitten, welche man auf eigens dazu bestimmte runde, viertelellenlange und daumendicke Röhrchen von schwarzem Blech wickelt. So aufgewickelt legt man sie, jedes zweifingerbreit vom andern entfernt, auf ein Backblech, und zwar in der Art, daß sie immer auf die Enden des Teiges zu liegen kommen. Die Rouladen werden dann mit verklopftem Ei bestrichen, und in gutem

Ofen zu schöner Farbe gebacken, worauf man sie auf dem Backblech etwas erkalten läßt, hernach behutsam die Röhrchen herausnimmt, und die Rouladen nach gänzlichem Erkalten mittelst einer Backspritze oder Düte mit Vanilleschlagrahm (Nr. 1360), oder auch mit jeglicher Art von Creme einfüllt.

1639. Kleine Aepfelkrapfen.

Von Butterteig (Nr. 1314) werden nach einem kleinen Teller runde Plätze abgerädelt, und solche am Rand mit verklopftem Ei bestrichen. Die Hälfte jedes Platzes bestreicht man nun mit zwei Eßlöffelvoll von der bei dem Aepfelkrapfen (Nr. 1516) beschriebenen Fülle, schlägt die leere andere Hälfte darüber, so daß sich Halbmonde bilden, und drückt die Krapfen am Rande herum an. Nachdem sie dann nach Belieben mit ausgestochenen Blümchen oder abgerädelten Streifchen von Butterteig (Nr. 1945) belegt, bringt man sie auf ein Backblech, bestreicht dieselben mit verklopftem Ei, und bäckt sie in guter Hitze.

1640. Aepfel im Schlafrock.

Man schält zehn bis zwölf gute Kochäpfel, und befreit sie mittelst eines Ausstechers vom Kernhaus, legt sie dann nebeneinander in ein weites Geschirr, bestreut sie mit einigen Eßlöffeln gestoßenem Zucker, begießt sie mit drei bis vier Eßlöffel Kirschwasser oder Rum, und läßt sie so, bedeckt, zwei Stunden liegen. Nun wird Butterteig (Nr. 1314) zweimesserrückendick ausgewargelt, und davon mit einem Backrädchen fingerbreite und eine Viertelelle lange Streifen abgeschnitten. Von diesen legt man je zwei und zwei kreuzweis übereinander, stellt da, wo sie sich kreuzen, einen von obigen marinirten Aepfeln darauf, füllt in den Ausstich desselben gewaschene, mit Zucker und Zimmt vermischte kleine Weinbeeren, und schlägt sodann die Streifen über dem Apfel zusammen. Das, was von den Streifen allenfalls zu lang ist, schneidet man ab, und drückt die Enden derselben an den Aepfeln an. Nachdem auf den Schluß der Streifen noch kleine, von Butterteig ausgestochene Blättchen (Nr. 1945) gelegt und etwas angedrückt sind, werden sämmtliche Aepfel in ein aufgeschlagenes Kuchenblech gebracht, die Streifen und Blättchen mit verklopftem Ei überstrichen, das Ganze in mittelheißem Ofen gebacken, und mit Zucker bestreut auf die bestimmte Platte gebracht. Man kann sie nun trocken serviren, oder mit nachstehender Sauce aufstellen: In den im Kuchenblech

zurückgebliebenen Saft gibt man vier Eßlöffel Zucker und ebenso-viel Butter, und stellt dieß so lange auf Kohlenfeuer oder die heiße Herdplatte, auch in den heißen Ofen, bis der Zucker hellbraun geworden, dann schüttet man einen schwachen Schoppen halb Wasser halb Wein daran, und verkocht Alles zu einer dicklichen Sauce, welche man auf die Platte unter die Aepfel gießt. — Hiezu eignen sich nur Aepfel, die beim Kochen nicht zerfallen, besonders Reinetten.

1641. Aepfel im Schlafrock auf andere Art.

Die Aepfel werden nach voriger Nummer hergerichtet, in vier bis fünf Schnitze geschnitten, und wie obige marinirt, dann aus messerrückendick ausgewargeltem Butterteig runde Plätzchen nach der Größe des Apfelschnitzes ausgestochen, deren Rand man leicht mit Ei bestreicht. Auf diese werden jetzt die Schnitze gelegt, von dem Saft, in dem sie zuvor gelegen, etwas mit einem Kaffeelöffel darübergegeben, und ein wenig Zucker daraufgestreut, nun der Teig über den Schnitz gebogen und rundum angedrückt, sodann sämmtliche Schnitze auf ein Blech geordnet, mit verklopftem Ei bestrichen, und gebacken.

1642. Macaronenhörnchen.

Von zweimesserrückendick ausgewargeltem süßen Butterteig (Nr. 1316) werden zwei Zoll breite und vier Zoll lange Plätzchen ausgeschnitten, deren jedes man zur Hälfte der Länge nach mit verklopftem Ei bestreicht, auf die unbestrichene Hälfte legt man, ebenfalls der Länge nach, einen Löffelvoll Mandelfülle (s. Nr. 1631). Nun rollt man die Plätzchen der Länge nach zusammen, bestreicht deren obere Hälfte mit verklopftem Ei, bestreut das Ganze mit Grobzucker (Nr. 1933), setzt die Plätzchen auf ein Backblech, krümmt sie etwas, damit sie die gehörige Form bekommen, und bäckt sie in gutem Ofen.

1643. Butterringlein.

Von gewöhnlichem Butterteig (Nr. 1314) werden messerrückendicke Plätze ausgewargelt, solche mit einem runden Ausstecher von der Weite eines großen Glases ausgestochen, und die Stücke hernach mit einem Ausstecher, der den Umfang eines kleinen Gläschens hat, in der Mitte durchstochen, wodurch Ringlein entstehen. Diese bestreicht man sorgfältig mit verklopftem Ei, und drückt sie mit der bestrichenen Seite in verwiegte, mit Zucker vermengte Mandeln, worauf die Ringlein auf ein Backblech gereiht, mit Zucker bestäubt und in nicht zu heißem Ofen gebacken werden.

1644. Butterringlein mit eingemachten Früchten.

Von süßem Butterteig (Nr. 1316) werden dünne Plätze ausgewargelt, und dann mit einem Ausstecher, der die Weite eines großen Glases hat, Plätzchen ausgestochen, deren eine Hälfte man auf ein Blech legt und mit Ei bestreicht, die andere Hälfte aber mit einem Ausstecher von der Größe eines Liqueurgläschens genau in der Mitte durchsticht, wodurch man Ringlein erhält. Diese werden mit verklopftem Ei bestrichen, in verwiegte, mit Zucker vermengte Mandeln mit der bestrichenen Seite gedrückt, und über die auf das Blech gereihten Plätzchen gelegt, doch so, daß Mandeln und Zucker oben, worauf das Ganze in mittelheißem Ofen gebacken, und hernach das Grübchen mit eingemachten Früchten gefüllt wird.

1645. Hobelspäne von Butterteig.

Aus stark messerrückendick ausgewargeltem süßen Butterteig (Nr. 1316) werden lauter zweifingerbreite Streifen in der Länge einer halben Elle geschnitten, diese auf butterbestrichene Hölzer, welche die Dicke eines sehr starken Kochlöffelstiels haben, der Länge nach gerollt, damit auf ein Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit Grobzucker (Nr. 1933) bestreut, und in gutem Ofen gebacken. Sind sie fertig, so zieht man die Hölzer behutsam heraus, schiebt die Hobelspäne schnell noch einige Minuten in den Ofen, damit sie auch von innen fertig werden, und legt sie dann übereinander auf eine Platte. Nach Erkalten kann man sie mit eingemachten Früchten oder mit Vanilleschlagrahm (Nr. 1360) füllen. — Besser ist es, wenn, statt obiger Hölzer, die in der Anmerkung zu Nr. 1052 beschriebenen Blechröhrchen benützt werden.

1646. Butterbogen.

Aus stark messerrückendick ausgewargeltem süßen Butterteig (Nr. 1316) schneidet man zweifingerbreite und viertelellenlange Streifen, bestreicht dieselben mit stark verklopftem Eiweiß, worein eine Handvoll Zucker gemengt wurde, und drückt sie mit der bestrichenen Seite in verwiegte Mandeln. Sie werden sodann über Mandelbogenformen, welche die Gestalt von Hohlziegeln haben, gelegt, die Formen auf ein Backblech gestellt, und die Butterbogen im Ofen gelb gebacken. — Ebenso können von gewöhnlichem Blätterteig (Nr. 1314) Bogen gebacken werden, welche man dann zu Einfassungen von Ragouts verwendet.

1647. Butterküchlein mit Meringuenguß.

Nachdem der süße Butterteig (Nr. 1416) stark messerrückendick ausgewargelt ist, sticht man mit einem Ausstecher, der die Weite eines großen Glases hat, Küchlein aus, und legt sie auf ein Blech. Dann werden vier Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, acht Eßlöffel Zucker daruntergerührt, jedes Küchlein mit einem Eßlöffelvoll davon überzogen, mit länglichgeschnittenen Mandeln bestreut, und nun sämmtliche in etwas abgekühltem Ofen gebacken.

1648. Butterblumen.

Aus stark messerrückendick ausgewargeltem süßen Butterteig (Nr. 1316) werden mit kleinen, blechernen Förmchen Blumen oder sonstige Figuren ausgestochen, diese auf ein Blech gelegt, sorgfältig mit Ei bestrichen, mit feingewiegten Mandeln, dann mit Zucker und Zimmt bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1649. Butterblumen auf feinere Art.

Auf ein Backbrett wird ein Pfund feines Mehl gesiebt, darein ein halb Pfund feiner Zucker, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein Vierling mit einem Eiweiß feingestoßene Mandeln, drei ganze Eier, ein Eigelb, ein halb Pfund in kleine Stückchen geschnittene Butter, ein Viertelschoppen Wein, ebensoviel Kirschwasser und ein wenig Salz gemengt, und dieß mit den Händen so lange untereinandergerieben, bis Alles gehörig vermengt ist, worauf man es zu einem starken Teig zusammenarbeitet, den man eine Stunde stehen läßt. Alsdann wird derselbe zweimesserrückendick ausgewargelt, und mit Förmchen zu Blumen ausgestochen, welche man nun sämmtlich auf ein Backblech legt, mit verklopftem Ei bestreicht, nach Belieben mit feinverwiegten, mit Zucker vermengten Mandeln überstreut, und in nicht zu heißem Ofen bäckt.

1650. Brezeln von Butterteig.

Man schneidet aus stark messerrückendick ausgewargeltem süßen Butterteig (Nr. 1316) fingerbreite, viertelellenlange Streifen, die gegen die beiden Enden hin etwas schmäler sein müssen, und formt solche zu Brezeln (Ringlein), welche man mit der Messerspitze einigemal einstupft, auf ein Backblech setzt, und in mittelheißem Ofen eine gute Viertelstunde leicht gelb bäckt. Nun werden drei Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, darunter vier Loth abgezogene feinverwiegte Mandeln, vier Loth feiner Zucker und ein Kaffeelöffel

feingewiegte Zitronenschale gemengt, und dieß in eine mit einem kleinen fingerdicken Röhrchen versehene Backspritze eingefüllt, um damit die gebackenen Brezeln zu überziehen. Hernach bringt man letztere nochmals in einen ganz abgekühlten Ofen und trocknet sie darin, wo sie dann eine lichtgelbe Farbe haben.

1651. Französisches Theebrod. Brioche.

Ein Pfund Mehl wird auf das Backbrett gesiebt und auseinandergestrichen, in die Mitte desselben ein Viertelpfund Butter geschnitten, sieben Eier, zwei Eßlöffel Zucker und ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929) oder ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, und ein Kaffeelöffel Salz dazugegeben, und dieses zusammen zu einem Teig angemacht, den man so lange abknetet, bis er ein feines Aussehen hat, worauf man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett bringt, mit einer Serviette bedeckt, und einige Stunden an einen kalten Ort stellt. Nach dieser Zeit wird er zu einer langen, zwei Daumen dicken Wurst gerollt, und daraus überzwerch stark daumendicke Stücke abgeschnitten, welche mit der abgeschnittenen Seite auf das bemehlte Backbrett gelegt und dann der Länge nach mit dem Finger eingedrückt werden. Nun macht man mit dem Messer über's Kreuz leichte Einschnitte, legt die Stücke in kochendes Wasser (doch so, daß nicht zu viele auf einmal darin sind, weil sie sonst zusammenkleben würden), und bewegt die Pfanne fortwährend, um das Aufsteigen zu erleichtern. Da sie nicht kochen dürfen, so werden sie, sobald sie sich auf der Oberfläche zeigen, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in vieles kaltes Wasser gelegt, und drei Stunden darin stehen gelassen, alsdann herausgenommen, auf ein Sieb oder Tuch zum Ablaufen gelegt, nach einigem Abtrocknen auf ein butterbestrichenes Backblech weitläufig vertheilt, und in ziemlich heißem Ofen gebacken, wobei dann letzterer nicht geöffnet werden darf, denn der kleinste Luftzug würde das Aufgehen der Stücke verhindern. Ihr Fertigsein erkennt man daran, wenn sie außerordentlich leicht und sehr groß geworden sind, und eine blaßgelbe Farbe angenommen haben. — Sollten Mehl, Butter und Eier sich nicht gerne vermengen, so kann man ein paar Eßlöffel Milch oder Wasser dazuthun, damit der Teig nicht zu fest wird.

1652. Gesottener Zwieback.

Drei ganze Eier werden mit vier Loth feingestoßenem Zucker an dem zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, eine gute halbe

Stunde gerührt, dann so viel feingesiebtes Mehl hiereingemengt, daß man fingerdicke und fingerlange Stengel daraus formiren kann. Diese legt man in strudelndes Wasser (doch nicht zu viel auf einmal, damit sie sich nicht berühren), schöpft, wenn sie in die Höhe kommen, einen nach dem andern behutsam heraus, legt sie zuerst auf eine Serviette, damit sie etwas abtrocknen, dann auf ein unbestrichenes, mit Mehl besäetes Backblech, und bäckt sie, ohne sie anzustreichen, in mittelheißem Ofen zu lichtgelber Farbe.

1653. Kuffert oder Theebrod.

Man schlägt sechs Eiweiß zu Schnee, gibt achtzehn Eigelb darein, und rührt dieß mit einem halb Pfund feinem Zucker so lange, bis die Masse dick und schaumig ist. Dann werden zwölf Loth zerlassene Butter dazugegossen, feingewiegte Zitronenschale, vier Loth kleine, gewaschene Weinbeeren, vier Loth Zitronat und vier Loth Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, sowie ein halb Pfund gesiebtes Mehl daruntergemengt, die Masse nun in eine butterbestrichene Blechform, welche die Gestalt eines Backsteins hat, eingefüllt, mit einer starken Handvoll feingeschnittenen Mandeln bestreut, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken. Hernach nimmt man das Backwerk sogleich aus der Form, überzieht solches nach Erkalten mit gekochter Chocoladeglasur (Nr. 1938), und trocknet es in ganz abgekühltem Ofen, worauf man dasselbe in beliebig dicke Schnitten schneidet, und diese auf einer Platte übereinandergelegt, so, daß die glasirte Seite nach außen kommt. — Kann auch ganz zu Tisch gegeben, auch mit jeder andern Glasur überzogen werden.

1654. Punschschnitten.

Man rührt sechs Eigelb eine Viertelstunde mit einem halb Pfund Zucker, dann kommt der feste Schnee von drei Eiweiß dazu, und man rührt dieß zusammen noch eine Viertelstunde. Nun wird der festgeschlagene Schnee von den übrigen drei Eiweiß, die feingewiegte Schale einer Zitrone und ein halb Pfund feingesiebtes Mehl gut daruntergemengt, die Masse fingerdick in zwei runde, aufgeschlagene, butterbestrichene Kuchenbleche, oder, noch besser, nach voriger Nummer in Backsteinformen zweifingerhoch eingefüllt, und in etwas abgekühltem Ofen gebacken. Alsdann nimmt man die Kuchen heraus, bestreicht die obere Seite eines jeden mit Marmelade, unter die ein Gläschen Rum gemengt wurde, klebt beide von der bestrichenen Seite zusammen, so daß die jetzige obere und untere

Seite der Kuchen unbestrichen ist, und sticht dieselben, wenn sie in runden Formen gebacken wurden, mit einem runden Ausstecher zu kleineren Kuchen ab, wurden sie in Backsteinformen gebacken, so verschneidet man sie mit einem scharfen Messer in zweifingerbreite Stückchen. Die Kuchen oder Stückchen werden hernach mit Punschglasur (Nr. 1941) überzogen, in abgekühltem Ofen getrocknet, nach Belieben mit Spritzglasur (Nr. 1934) verziert, und erstere übereinandergestellt, letztere aber auf eine runde Platte nebeneinandergeordnet zu Tisch gegeben.

1655. Schnitten von Brodtortenmasse.

Von der Masse Nr. 1562 wird in butterbestrichene, aufgeschlagene Kuchenbleche oder in Backsteinformen eingefüllt, und die Schnitten ganz wie vorige beendet, nur muß man zum Ueberstreichen der Böden Hagebuttenmarmelade (Nr. 1788) verwenden.

1656. Jägerschnitten.

Ein Pfund Zucker wird mit zehn ganzen Eiern und vier Eigelb eine Stunde immer nach einer Seite gut gerührt, ein Viertelpfund feingewiegte Mandeln, die feingewiegte Schale einer Zitrone, Anis nach Belieben und drei Viertelpfund Mehl gut daruntergemengt, und sodann die Masse in Backsteinformen (s. Nr. 1653) eingefüllt, worin man sie in mittelheißem Ofen bäckt, dann herausnimmt, nach beinahe gänzlichem Erkalten in fingerdicke Schnitten schneidet, diese auf ein Backblech reiht und im Ofen schön gelb röstet.

1657. Anisschnitten.

Bereitet man ganz wie vorige, nur läßt man die Mandeln weg.

1658. Pfitzauf.

Ein halb Pfund Mehl wird mit einer halben Maß Milch angerührt, dann kommen sechs Eier, ein Viertelpfund zerlassene Butter, ein Eßlöffel Zucker und ein halber Kaffeelöffel Salz dazu. Dieß wird nun zusammen gut aneinander verklopft, hernach in butterbestrichene Formen halbvoll eingefüllt, und im Ofen gelb gebacken. — Man hat hiezu in der Regel tiefe, becherähnliche irdene Formen; wo diese fehlen, können tiefe kupferne oder blecherne Formen benützt werden.

1659. Zuckerschnitten.

Acht Loth abgezogene Mandeln werden mit einem Eigelb fein gestoßen, und mit zwölf Loth feinem Zucker, fünf Eigelb, zwölf

Loth Mehl, vier Eßlöffel Rum und ein klein wenig Salz zu einem Teig angemacht, in welchen man nach und nach zwölf Loth etwas zerlassene Butter rührt. Diese Masse wird in ein mit Butter bestrichenes, aufgeschlagenes Kuchenblech gegeben, mit dem Messer gleichgestrichen, mit Grobzucker (Nr. 1933) bestreut, und in etwas abgekühltem Ofen langsam schön rothgelb gebacken, hernach der Kuchen herausgenommen, in verschobene Vierecke geschnitten oder in Halbmonde ausgestochen, und diese bis zum Gebrauch an einem trockenen Ort aufbewahrt. — Können auch, nachdem sie gebacken sind, mit dem Rand in verklopftes Eiweiß getaucht und dann in Grobzucker (Nr. 1933) umgerollt werden.

1660. Ofenküchlein oder Windbeutel.

Ein Schoppen Milch, zehn Loth Butter und vier Loth Zucker wird in einer Pfanne auf's Feuer gesetzt, wenn es am Rand herum anfängt zu sieden dreizehn Loth feingesiebtes Mehl unter fortwährendem Rühren hineingegeben, und dieß noch so lange unter beständigem Rühren auf dem Feuer gelassen, bis der Teig von der Pfanne sich loslöst. Dann wird er in eine Schüssel genommen, nach einigem Abkühlen ein wenig Salz, sieben bis acht Eier, welche zuvor in warmem Wasser gelegen, eines nach dem andern dareingethan, und derselbe noch gut abgerührt, hernach mit einem in heißes Schmalz getauchten Eßlöffel nußgroße Häufchen von dieser Masse abgestochen, solche auf ein butterbestrichenes Blech nicht zu nahe aneinander gesetzt, nach Belieben mit verklopftem Ei bestrichen, und in mittelheißem Ofen gebacken.

1661. Herzogskräpfchen.

Man rührt ein Pfund feines Mehl mit zwei Schoppen Milch glatt an, fügt acht Loth feinen Zucker, ebensoviel Butter und ein wenig Salz bei, setzt dieß auf's Feuer, und läßt es hier unter fortwährendem Rühren so lange, bis der Teig sich von der Pfanne loslöst. Er wird nun in eine Schüssel geleert, nach einigem Erkalten vier ganze Eier und sechs Eigelb dareingerührt, und davon dann mit einem in heißes Schmalz getauchten Blechlöffel längliche Häufchen auf ein butterbestrichenes Blech gesetzt, oder dergleichen Häufchen durch eine mit weitem Rohr versehene Backspritze aufgedrückt und hernach immer mit dem Messer abgeschnitten, dieselben mit Ei bestrichen, mit feingewiegten Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken. Nach dem Backen

werden die Kräpfchen sogleich vom Blech abgenommen, neben an der Seite etwas aufgeschnitten, in jedes zwei Kaffeelöffel beliebiges Eingemachte (Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren rc.) gefüllt, und solche, nachdem der Aufschnitt wieder zugedrückt, noch warm mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. — Kann man auch nach gänzlichem Erkalten mit Schlagrahm oder mit beliebiger kalter Creme füllen, und sind solche dann besonders für den Theetisch zu empfehlen.

1662. Vanillekräpfchen.

Ein großes Stengelchen in Stückchen zerbrochene Vanille wird in zwei Schoppen Milch eine Viertelstunde gekocht, die Vanillemilch dann durchgeseiht, und mit acht Loth Butter, ebensoviel Zucker und ein wenig Salz auf's Feuer gesetzt. Bei beginnendem Kochen rührt man ein Pfund feingesiebtes Mehl darein, und arbeitet den Teig auf dem Feuer so lange, bis er sich von der Pfanne loslöst, worauf man ihn in eine Schüssel leert, und, nachdem er etwas ausgekühlt ist, vier ganze Eier und sechs Eigelb darunterrührt. Er wird sodann in eine Backspritze eingefüllt, und davon auf ein butterbestrichenes Blech Ringlein, Halbmonde u. s. w. aufgesetzt, welche mit verklopftem Ei bestrichen, mit feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken werden.

1663. Thee-S.

Fünf Loth Butter wird leicht gerührt, nach und nach ein Viertelpfund Zucker und sechs Eigelb beigefügt, und dieß zusammen noch gut abgerührt. Dann mengt man vier Loth Zucker, einen Kaffeelöffel feinen Zimmt oder etwas gestoßene Vanille, und achtzehn Loth feines Mehl darunter, und wargelt die Masse auf dem bemehlten Backbrett mit der Hand zu fingerdicken und fingerlangen Stückchen, aus deren jedem man ein S formt, diese auf ein mit Butter abgeriebenes Backblech legt, mit verklopftem Ei bestreicht, mit Zucker bestreut, und in gutem Ofen gelb bäckt.

1664. Theebisquit.

Man nimmt drei Viertelpfund Mehl auf ein Backbrett, mengt darunter ein halb Pfund Zucker, acht Loth gebröckelte Butter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, drei Eier und ein klein wenig Salz, und arbeitet dieß zu einem Teig ab, den man jedoch nicht stark knetet, damit die Butter nicht zu weich werde. Nach-

dem man denselben eine halbe Stunde bedeckt hat stehen lassen, werden zwei Loth schwere Stückchen davon genommen, welche man mit der flachen Hand länglich fingerdick wargelt, und in der Mitte überzwerch mit dem Finger ein wenig eindrückt, so daß die beiden Enden etwas dicker erscheinen. Sind alle Stückchen so hergerichtet, dann werden sie zweifingerbreit voneinander auf ein mit Butter abgeriebenes Backblech gesetzt und einige Stunden stehen gelassen, hernach mit verklopftem Ei bestrichen, und in gutem Ofen gebacken.

1665. Anisstengel.

Drei ganze Eier werden mit vierzehn Loth Zucker recht gut abgerührt, ein Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale, eben so viel Anis, ein Eßlöffel feingeschnittene candirte Pomeranzenschale und ein halb Pfund feines Mehl daruntergemengt, und dieß auf dem Backbrett mit Zucker und Mehl zu fingerlangen und fingerdicken Stückchen mit der Hand ausgewargelt, welche man in der Mitte mit dem Kochlöffelstiel der Länge nach etwas eindrückt, dann auf ein butterbestrichenes Backblech setzt, mit verklopftem Ei bestreicht, und in gutem Ofen gelb bäckt.

1666. Vanillestriezeln.

Unter zwölf Loth mit neun Eigelb gut abgerührten Zucker wird etwas feingestoßene Vanille und vierzehn Loth feines Mehl gut gemengt, und dieß in eine mit fingerdickem Rohr versehene Backspritze eingefüllt. Nun drückt man auf butterbestrichenes, mehlbestäubtes Papier längliche Striezeln, zieht das Papier sorgfältig auf das Backblech, bestreicht die Striezeln mit verklopftem Ei, bestäubt sie mit Zucker, und bäckt sie in mittelheißem Ofen.

1667. Zimmtlaibchen.

In ein kupfernes Kastrol oder eine irdene Schüssel gibt man vier ganze Eier und ein halb Pfund Zucker, und schlägt dieß mit einem Schneebesen über schwacher Kohlenglut so lange, bis die Masse warm ist, dann nimmt man solche von der Glut, mengt einen Kaffeelöffel Zimmt und zwanzig Loth feines Mehl darunter, füllt das Ganze in eine Backspritze, und drückt damit auf ein butterbestrichenes Backblech ovale Laibchen, welche man eine Stunde trocknen läßt, und in mittelheißem Ofen bäckt. — Können auch mit einem Blechlöffel aufgesetzt werden.

1668. Lange Butterbisquit.

Es wird ein halb Pfund Butter leicht und schaumig abge-

rührt, dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwölf Loth feiner Zucker und sechs Eigelb dareingegeben, und, nachdem dieß nochmals gut zusammen abgerührt, ein halb Pfund feingesiebtes Mehl und der steife Schnee der sechs Eiweiß daruntergemengt. Nun legt man steifes Papier fächerartig in zollbreite Falten, stellt es auf ein Backblech, gibt in jede Falte von obiger Masse je einen Eßlöffelvoll, und bäckt das Ganze, während die gefüllten Falten dicht nebeneinander, doch gegenseitig im Aufgehen nicht gehindert sind, in gutem Ofen schön gelb. Hernach wird das Blech herausgenommen, das Papier auseinandergezogen, die Bisquit mit dem Messer leicht gelöst, nach gänzlichen Erkalten auf einer Platte übereinandergelegt, und zum Thee gegeben. — Man hat auch hiezu eigene blecherne Formen, welche wie lauter zur Hälfte geöffnete Falten aussehen.

1669. Butterbisquit auf andere Art.

Man wiegt ein halb Pfund ganze Eier ab, schlägt sie in eine Schüssel, gibt ein halb Pfund feinen Zucker dazu, und rührt dieß zusammen eine halbe Stunde gut ab, worauf ein halb Pfund leicht zerlassene Butter, ein halb Pfund feingesiebtes Mehl und ein Viertelpfund kleine Weinbeeren dazukommt. Nachdem das Ganze gehörig untereinandergemengt, wird die Masse in leicht mit Butter bestrichene, längliche Formen (Backsteinformen) eingefüllt, in mittelheißem Ofen zu schöner Farbe gebacken, dann herausgenommen, auf eine Platte gelegt und servirt, — oder man schneidet das Bisquit noch warm mit einem Messer zu fingerdicken Schnitten, und bringt solche übereinandergelegt zu Tisch.

1670. Butterbisquit mit Mandeln.

Unter die Masse von Nr. 1668 wird ein Viertelpfund abgezogene, im Ofen gelb geröstete, länglich geschnittene Mandeln gemengt, und im Uebrigen ganz nach genannter Nummer verfahren.

1671. Gemois.

Man fügt einem halben Pfund schaumig abgerührter Butter sechs Eigelb, die Schale einer halben Zitrone, ein klein wenig Salz und ein halb Pfund feines gesiebtes Mehl bei, rührt dieß zusammen noch recht tüchtig nach einer Seite ab, mengt das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der sechs Eier darunter, und streicht die ganze Masse nun fingerdick auf ein Blech, um sie in gutem Ofen gelb zu backen. Der Kuchen wird alsdann, so lange

er noch warm ist, mit Chocoladeglasur (Nr. 1938) überstrichen, und nachdem er etwas abgetrocknet, sticht man ihn mit einem größern Ausstecher zu Halbmonden aus oder verschneidet denselben in verschobene Vierecke, welche man hernach aufgehäuft auf die Platte ordnet. — Können an den Rändern nach Nr. 1679, Anmerkung, verziert werden.

1672. Fingerbisquit.

Drei Viertelpfund feiner Zucker wird mit zwölf Eigelb eine Stunde schaumig gerührt, und hernach ebensoviel feines, gesiebtes Mehl und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht daruntergemengt. Diese Masse wird durch einen Dressirtrichter oder in dessen Ermangelung durch eine große, unten mit kleinfingerdicker Oeffnung versehene Düte von steifem Papier über halbe Bogen Schreibpapier zu fingerlangen, sämmtlich gleichgroßen Stengelchen aufgesetzt, wobei man oben und unten etwas stärker drückt, so daß sie in der Mitte ein etwas schmäleres Aussehen bekommen. Alsdann werden die Stengelchen stark mit feinem Zucker überstreut, mit dem Papier auf ein Backblech gezogen, und in ziemlich warmem Ofen schön gelb gebacken, wo man sie dann behutsam vom Papier löst, und aufeinandergehäuft zu Tisch gibt. — Sollten sie nicht gerne ablassen, so werden sie mit dem Papier sorgsam umgekehrt, und letzteres mit einem feuchten Schwamm überfahren.

1673. Fingerbisquit auf andere Art.

Ein Pfund feingesiebter Zucker wird mit vierundzwanzig Eigelb eine Stunde schaumig gerührt, und ein Pfund feines, gesiebtes Mehl und der steife Schnee der vierundzwanzig Eiweiß leicht daruntergemengt. Aus dieser Masse bereitet man die Bisquit dann ganz wie vorige.

1674. Bomballen.

In den steifgeschlagenen Schnee von sechzehn Eiweiß gibt man drei Viertelpfund feinen Zucker und die sechzehn Eigelb, setzt dieß in einem Schneekessel oder Kastrol auf ganz schwaches Kohlenfeuer, und schlägt es dann mit dem Schneebesen so lange, bis die Masse dick geworden, was man daran sieht, wenn sie, mit dem Besen in die Höhe gehoben, in der Form, wie sie herunterfällt, einige Augenblicke stehen bleibt. Nun wird die Masse vom Feuer genommen, noch eine Viertelstunde kalt geschlagen, und solche, nachdem drei Viertelpfund trockenes, feingesiebtes Mehl daruntergemengt, durch

eine Dressirspritze oder, nach Nr. 1672, durch eine Düte in Häufchen auf ein Papier gesetzt, die Häufchen mittelst des Papiers auf ein Backblech gezogen, durch's Sieb mit Zucker bestreut, und in mittelheißem Ofen gebacken. Hernach löst man sie mit einem dünnen Messer vom Papier ab, überstreicht den Boden jedes derselben mit beliebiger Marmelade, und klebt immer zwei und zwei solche Böden aufeinander, alsdann rührt man ein Viertelpfund feinen Zucker mit vier Eßlöffel Johannisbeer- oder Himbeer-Gelée oder Saft glatt an, glasirt damit, oder auch mit einer beliebigen andern Zuckerglasur, die Bomballen auf der obern Seite, und legt alle wieder auf Papier, um sie in ganz abgekühltem Ofen zu trocknen. -- Werden gewöhnlich als Dessert gegeben.

1675. Biscotenbogen.

Man schlägt vier Eiweiß zu festem Schnee, gibt ein Viertelpfund feinen Zucker und vier Eigelb darein, und rührt dieß zusammen so lange, bis es schaumig ist, dann mengt man noch vier Loth feingesiebtes Mehl darunter, streicht die Masse halbfingerdick gleichmäßig auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech, bestreut sie mit acht Loth abgezogenen, fein länglichgeschnittenen, mit vier Loth feinem Zucker vermengten Mandeln, und bäckt das Ganze in etwas abgekühltem Ofen. Sobald der Kuchen gelblich geworden, nimmt man ihn heraus, und schneidet ihn in zwei Zoll breite und sechs Zoll lange Schnitten, welche mit dem Blech wieder in den Ofen kommen, bis sie von unten und oben schön gelb sind, und alsdann mit einem dünnen Messer schnell vom Blech gelöst und über blecherne Bogenformen, welche die Gestalt eines Hohlziegels haben, oder über ein Wargelholz gebogen werden.

Anmerkung. Bei diesen sowie den folgenden Bogen sollten wo möglich zwei Personen mit zwei Wargelhölzern (oder Bogenformen) beschäftigt sein, da das Biegen darüber sehr schnell geschehen muß. Bis die Bogen auf dem zweiten Holz (oder der zweiten Form) angedrückt, sind dann die auf dem ersten kalt, und können abgenommen werden.

1676. Mandelbogen.

Von einem halb Pfund abgezogenen Mandeln wird die Hälfte mit zwei Eiweiß fein gestoßen, die andere Hälfte fein länglich geschnitten. Zu den gestoßenen Mandeln gibt man nun zwölf Loth feinen Zucker, und es wird dieß zusammen in einer Pfanne auf schwachem Feuer geröstet und abgetrocknet, bis es nicht mehr klebt und die Mandeln gelblich sind. Nachdem es dann nochmals mit

drei Eiweiß im Mörser zäh gestoßen, wird es in eine Schüssel genommen, die länglichgeschnittenen Mandeln, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zwei Loth feingeschnittener Zitronat dazugegeben, und das Ganze gut untereinandergemengt. Sollte der Teig zu fest für's Aufstreichen sein, so nimmt man noch so viel Eiweiß dazu, daß es einen zähen Teig gibt, den man noch streichen kann. Davon werden dann auf ein wachsbestrichenes Blech Häufchen gesetzt, welche man mit dem Löffel plattdrückt, in mittelheißem Ofen gelb bäckt, und hernach schnell über Bogenformen oder Wargelhölzer krümmt. — Man kann den Teig auch auf Oblate zweimesserrückendick aufstreichen, und sodann mit einem guten Messer zu zweifingerbreiten Streifen schneiden, welche man über Bogenformen legt, damit nebeneinander auf ein Backblech stellt, und so leicht bäckt.

1677. Gerührte Mandelbogen.

Ein Viertelpfund feines Mehl, ein halb Pfund feiner Zucker und drei Viertelpfund fein länglichgeschnittene Mandeln werden mit drei bis vier Eiern zu einem dickflüssigen Teig angerührt, dieser stark messerrückendick mit dem Löffel auf ein butterbestrichenes Blech gleichmäßig aufgestrichen, mit feinem Zucker stark bestäubt, und, wenn letzterer zerflossen ist, in etwas abgekühltem Backofen gebacken. Sobald der Kuchen gelblich geworden, nimmt man ihn aus dem Ofen, und schneidet ihn in zwei Zoll breite und sechs Zoll lange Schnitten, welche auf dem Blech wieder in den Ofen kommen, bis sie von unten und oben schön gelb sind, und alsdann mit einem dünnen Messer schnell vom Blech gelöst und sofort über Bogenformen oder ein Wargelholz gebogen werden. — Kann man auch wie die vorigen auf Oblate bereiten, und ebenso dann auf Bogenformen backen.

1678. Mandelbogen auf andere Art.

Zwölf Loth abgezogene, mit Eiweiß feingestoßene Mandeln werden mit zehn Loth gestoßenem Zucker und noch einigen Eiweiß in einer Pfanne zu einem dicken Brei angerührt, den man auf dem Feuer schnell ein wenig röstet, bis die Masse heiß geworden. Nun streicht man sie sofort heiß auf Oblate messerrückendick auf, schneidet daraus dann halbzollbreite und dreizolllange Streifen, legt solche über Bogenformen, und bäckt sie in gutem Ofen schnell hellgelb. — Unter die Masse kann ein Kaffeelöffel feingewiegte

Zitronenschale, ein Loth Pomeranzenschale und ebensoviel Zitronat, sowie einige bittere Mandeln, alles fein gewiegt, gemengt werden.

1679. Mandelbogen auf französische Art.

Drei Viertelpfund abgezogene, fein länglichgeschnittene Mandeln; ein Pfund feingesiebter Zucker, sechs Eiweiß und vier Eßlöffel Mehl werden zu einem dickflüssigen Teig angemacht, den man auf zweifingerbreite und nicht ganz viertelellenlange Oblatenstreifen messerrückendick aufstreicht. Das Aufgestrichene wird nun auf einem Backblech in abgekühltem Ofen lichtgelb gebacken, dann herausgenommen, und so schnell als möglich über Bogenformen oder Wargelhölzer gebogen. — Man kann auch die Bogen, ohne sie auf ein Backblech zu bringen, sofort auf den blechernen Formen backen, welches Verfahren eigentlich das sicherere ist.

Anmerkung. Alle diese Mandelbogen sehen sehr gut aus, wenn man sie, nachdem sie gebogen sind, mit den Seitenrändern in verklopftes Eiweiß und dann in Grobzucker (Nr. 1933) tunkt; sie bekommen dadurch eine Einfassung. Nach dem Eintauchen in den Grobzucker werden sie bei Seite gestellt und getrocknet.

1680. Mandelschnitten.

Ein halb Pfund feiner Zucker, ein stark gewogenes halb Pfund Mehl, ein halb Pfund abgezogene, mit einem Eiweiß feingestoßene Mandeln, ein halb Pfund Butter, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone und zwei Eier wird zusammen auf einem Backbrett so lange mit den Händen untereinandergerieben, bis es einen Teig gibt. Aus diesem formt man nun fingerlange und fingerdicke Würstchen, welche man auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech nicht zu nahe aneinander setzt, dann jedes der Länge nach mit dem Finger breitdrückt, mit verklopftem Ei bestreicht, und in mittelheißem Ofen bäckt.

1681. Zuckerbrezeln.

Ein halb Pfund feines Mehl, ein halb Pfund Zucker, ein Viertelpfund Butter, ein ganzes Ei, zwei Eigelb und etwas feingewiegte Zitronenschale wird zusammen zu einem Teig angemacht, dieser leicht verarbeitet und eine Stunde an einen kalten Ort gestellt, hernach in kleine, nußgroße Stückchen zertheilt und in lange Würstchen gerollt, deren jedes zu einer Brezel (Ringlein) geformt wird. Die Brezeln werden nun mit verklopftem Ei bestrichen, mit der bestrichenen Seite in Grobzucker (Nr. 1933) getaucht, und alsdann auf einem leicht mit Butter bestrichenen Blech in nicht zu heißem Ofen gelblich gebacken.

1682. Mandelbrezeln.

Es wird ein halb Pfund Zucker, vierzehn Loth Butter, drei Viertelpfund Mehl, ein Stückchen feingestoßene Vanille und ein halb Pfund abgezogene, mit zwei Eiweiß feingestoßene Mandeln mit vier Eigelb zu einem Teig angemacht, den man eine Stunde ruhen läßt. Hernach formt man ihn wie vorigen zu Brezeln, legt diese auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit verklopftem Ei, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen gelb.

Anmerkung. Sowohl bei diesen als den vorhergehenden Brezeln darf der Teig nicht zu viel, sondern muß möglichst leicht gearbeitet sein, weil sonst die Butter gerne schmilzt, und die Brezeln nicht so ansehnlich werden.

1683. Englisches Theebackwerk.

Drei Viertelpfund Mehl wird auf ein Backbrett genommen, und dazu ein halb Pfund zerbröckelte Butter, acht Loth Zucker, zehn hartgekochte, durch ein Sieb gedrückte Eigelb, zwei Eßlöffel Vanillezucker und drei Eier. Dieß wird mit einem großen Messer gut miteinander vermengt, dann leicht zu einem Teig gearbeitet, und aus diesem nun verschiedenes Backwerk formirt, als S, Hörnchen, Brezeln, Ringlein u. s. w., was man auf ein butterbestrichenes Backblech ordnet, mit verklopftem Eigelb überstreicht, mit Zucker bestäubt, und in abgekühltem Ofen gelb bäckt.

1684. Theeringe.

Ein halb Pfund Mehl, ebensoviel Zucker, ein Viertelpfund Butter, drei Eier, ein klein wenig Salz und vier Loth abgezogene, feingewiegte Mandeln macht man zusammen auf dem Backbrett zu einem Teig an, und läßt solchen an einem kalten Ort eine Stunde ruhen. Nun werden zwei bis drei Loth schwere Stückchen davon abgeschnitten, welche man auf dem bemehlten Backbrett mit den Händen länglich auswargelt, sodann zu Ringlein formt, und diese auf ein mit Butter abgeriebenes Blech nicht zu nahe aneinander legt. Nachdem sie dann noch mit verklopftem Ei bestrichen, werden sie mit Grobzucker (Nr. 1933) bestreut, und in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken.

1685. Brasilianerhörnchen.

Dreißig Loth Mehl, ein halb Pfund Zucker, drei Viertelpfund Butter, drei Eier, vier Eigelb und ein Eßlöffel Zitronenzucker (Nr. 1930) wird zusammen auf dem Backbrett mit den Händen

leicht zu einem Teig gearbeitet, welchen man eine Stunde ruhen läßt. Alsdann verschneidet man ihn in zwei Loth schwere Stückchen, wargelt solche halbfingerdick länglich aus, rollt jedes sogleich übereinander, und legt sie hernach gekrümmt auf ein mit Fett abgeriebenes Blech, um sie so, mit verklopftem Ei bestrichen und mit Zucker bestäubt, schön zu backen.

1686. Mannheimer Brezeln.

Ein halb Pfund Zucker, drei Loth weichgemachte Butter, drei Eier, ein wenig Salz und zwanzig Loth Mehl wird auf dem Backbrett zu einem Teig zusammengemacht, woraus man, nachdem man ihn bedeckt eine Stunde stehen gelassen, nach Nr. 1684 Brezeln formt, diese auf ein mit Butter abgeriebenes Blech legt, mit verklopftem Ei bestreicht, mit Zucker bestäubt, und gut bäckt.

1687. Plunderbrezeln.

Man nimmt auf das Backbrett drei Viertelpfund Mehl nebst drei Loth Zucker, zwei Loth gebröckelter Butter, einem Loth abgezogenen gewiegten süßen und acht Stück abgezogenen gewiegten bittern Mandeln, einem Ei, einem Kaffeelöffel feingewiegter Zitronenschale, einer Messerspitze Salz und einem Viertelschoppen Milch, und arbeitet dieß zu einem Teig, den man bedeckt eine Stunde ruhen läßt, und dann auf das Backbrett nimmt. Nachdem er hier ausgewargelt, wird zehn Loth weichgeknetete Butter darein eingeschlagen, der Teig nach Nr. 1314 auf's Neue ausgewargelt, und dieses Verfahren noch zwei- bis dreimal wiederholt. Endlich wargelt man den Teig zu einer halbfingerdicken Platte, und sticht dieselbe dann mit einer Brezel- oder Butterblumenform aus oder formt daraus nach Nr. 1684 Brezeln, ordnet hernach alles Ausgestochene oder Geformte auf abgeriebene Backbleche, bestreicht es mit verklopftem Ei, und bäckt es mit Zucker bestäubt im Ofen schön gelb.

1688. Ordinäre Bröselbrezeln.

Zwanzig Loth Mehl, ein Viertelpfund Butter, sechs Loth Zucker, drei Eier, eine Messerspitze Ammonium (ist in der Apotheke zu bekommen) und eine Prise Salz wird auf dem Backbrett zu einem Teig zusammengemacht, und davon dann kleine Brezeln geformt. Diese werden nun auf das mit Butter abgeriebene Backblech geordnet, mit verklopftem Ei bestrichen, mit grobem Zucker bestreut, und in nicht zu heißem Ofen eine Viertelstunde gelb gebacken.

1689. Kastanienbrod.

Ein Pfund Kastanien werden an der Seite eingeschnitten, auf einem Blech oder andern Geschirr im Ofen auf gewöhnliche Art gebraten (Nr. 1998), und solche, nachdem Schale und Haut entfernt, im Mörser fein gestoßen. Nun wird ein Viertelpfund gesiebtes Mehl, ein Viertelpfund zerbröckelte Butter, ein Viertelpfund feiner Zucker, ein ganzes Ei und ein Eigelb mit den gestoßenen und durch's Sieb oder einen Durchschlag gestrichenen Kastanien, jetzt noch ungefähr zwölf Loth betragend, zu einem feinen Teig gearbeitet, und daraus fingerdicke und fingerlange Würstchen geformt, welche man auf ein butterbestrichenes Blech reiht, mit verklopftem Ei bestreicht, und in abgekühltem Ofen langsam bäckt.

1690. Anisküchlein. Aniswürstchen.

Ein halb Pfund abgezogene, feingestoßene Mandeln, darunter einige bittere, und ein halb Pfund Zucker wird mit zwei ganzen Eiern und vier Eigelb gut verrührt, dazu ein halb Pfund feingesiebtes Mehl, eine Prise Salz und zwei bis drei Eßlöffel starker Anisthee (siehe Nr. 1470) gegeben, und dieß zu einem Teig verarbeitet, welchen man fingerdick auswargelt, und dann eine Stunde stehen läßt. Nun werden daraus Würstchen gemacht oder mit einem kleinen Glas oder Ausstecher Küchlein ausgestochen, solche auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, mit verklopftem Ei bestrichen, und in abgekühltem Ofen langsam gebacken.

Anmerkung. Will man ein Backblech mit Wachs bestreichen, so muß ersteres etwas erwärmt sein; bevor dann das Backwerk daraufkommt, läßt man das Blech wieder erkalten.

1691. Haselnußwürstchen.

Ein Pfund Haselnüsse werden aufgeklopft, und die Kerne auf einem Blech im warmen Ofen gelb geröstet, bis das braune Häutchen sich davon ablöst, welches man dann wegnimmt und die Kerne in einem Mörser mit einem Ei fein verstößt. Letztere, noch ein halb Pfund wiegend, werden nun nebst einem halb Pfund Zucker, ebensoviel Butter, drei Viertelpfund Mehl und ein wenig Salz mit zwei ganzen Eiern und vier Eigelb zu einem feinen Teig gearbeitet, aus dem man fingerdicke und fingerlange Würstchen formt, solche auf ein butterbestrichenes Blech reiht, mit verklopftem Ei bestreicht, und in abgekühltem Ofen langsam bäckt.

1692. Mandelwürstchen.

Man stößt vierzehn Loth süße und ein halbes Loth bittere, abgezogene Mandeln fein mit einem Ei, macht solche mit einem halb Pfund Zucker, gleichviel Butter, drei Viertelpfund Mehl, etwas Salz, zwei ganzen Eiern und vier Eigelb zu einem Teig an, knetet diesen fein, und formt daraus dann fingerdicke und fingerlange Würstchen, welche auf ein butterbestrichenes Blech gereiht, mit verklopftem Ei bestrichen und in abgekühltem Ofen langsam gebacken werden.

Anmerkung. Diese sowie vorhergehende Haselnußwürstchen sehen sehr gut aus, wenn sie mit vier Eßlöffel Johannisbeergelée oder Aprikosenmarmelade, in welche vier bis sechs Eßlöffel feiner Zucker gerührt wurde, überzogen und dann auf dem Ofen, oder in einem ganz abgekühlten Ofen, getrocknet werden. Auch kann man, statt Würstchen, eben so gut Kränzchen, Sterne, Plätzchen, überhaupt jedes beliebige andere Muster ausstechen.

1693. Nußlaibchen.

Ein halb Pfund feingestoßene Nußkerne werden auf einem Backbrett mit einem halb Pfund Zucker und drei Eiern mit den Händen gut untereinandergemengt, und die Masse dann eine halbe Stunde stehen gelassen. Nun gibt man zwei Eßlöffel Kirschwasser darein, mengt Alles noch gut untereinander, und setzt alsdann Häufchen davon auf ein butterbestrichenes Blech, welche nicht zu stark in etwas abgekühltem Ofen gebacken werden.

1694. Macaronen.

Von der Macaronenmasse Nr. 1586, unter welche man ein Viertelpfund mehr Zucker nimmt, werden mit einem Löffel kleine runde oder längliche Häufchen auf ein butterbestrichenes oder mit Oblate belegtes Blech gesetzt, diese leicht mit Zucker übersäet, eine Stunde stehen gelassen, und hernach in abgekühltem Ofen sehr langsam schön gelb gebacken.

Anmerkung. Bei allem kleinen Backwerk, welches auf Oblate gebacken wird, muß das Hervorstehende der Oblate nach dem Backen ringsum abgebrochen werden.

1695. Mandelhäufchen.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln werden fein länglich geschnitten, und im warmen Ofen auf einem Blech getrocknet, dann zehn Loth feiner Zucker mit dem steifen Schnee von drei Eiweiß eine halbe Stunde gerührt, und darunter nun vier Loth feingeschnitter Zitronat, ein Loth Mehl und die getrockneten Mandeln gemengt. Von dieser Masse setzt man auf ein mit

Oblate belegtes Blech mit einem Löffel kleine Häufchen, und bäckt diese gelblich in abgekühltem Ofen.

1696. Soufflirte Mandelhäufchen.

Ein halb Pfund feiner Zucker und ein großes Eiweiß wird zu dickem Eis abgerührt, und darein ein Viertelpfund stiftartig geschnittene Mandeln gemengt, was nun zusammen einen dicken Teig gibt. Aus diesem formt man dann in der mit Wasser befeuchteten Hand nußgroße Kügelchen, setzt diese fingerbreit auseinander auf ein butterbestrichenes Papier oder mit Oblate belegtes Blech, und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen, wobei sie schön auflaufen und dadurch ein hübsches, leichtes Aussehen haben.

1697. Braune Mandelhäufchen.

Drei Viertelpfund ungeschälte, quergeschnittene Mandeln werden mit zwei Handvoll Zucker hellgelb geröstet. Nun rührt man vier Eier eine halbe Stunde mit drei Viertelpfund feinem Zucker, und mengt darunter dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, die gerösteten Mandeln und zuletzt noch ein halb Pfund feingesiebtes Mehl. Aus dieser Masse werden runde Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, dieselben eine halbe Stunde so stehen gelassen, und hernach schön gebacken.

1698. Bittere Mandellaibchen.

Drei Viertelpfund süße und vier Loth bittere Mandeln werden abgezogen, und mit zwei Eiweiß fein gestoßen, sodann gewogen, eben so schwer Zucker genommen, dieß zusammen in einer Schüssel gut vermischt, und der steife Schnee von vier Eiweiß daruntergerührt. Von dieser Masse werden auf ein mit Oblate belegtes Blech nun kleine Häufchen gesetzt, solche mit Zucker leicht übersäet, eine Stunde stehen gelassen, und hernach in abgekühltem Ofen schön gelb gebacken.

1699. Kleine Anisschnitten.

Ein halb Pfund feingesiebter Zucker wird mit drei Eiern eine halbe Stunde gerührt, bis er dicklich ist, dann die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, ein Eßlöffel Anis und ein halb Pfund Mehl daruntergemengt, und die Masse nun auf dem Nudelbrett mit der Hand zu langen, zweifingerdicken Würstchen ausgewargelt, welche man auf ein butterbestrichenes Blech legt, der Länge nach einen Schnitt dareinmacht, und dieselben in etwas abgekühltem Ofen bäckt. Alsdann schneidet man sie sogleich in

Schnitten, reiht diese auf ein Blech, und röstet sie lichtgelb in mittelheißem Ofen.

1700. Kleine Mandelschnitten.

Die Behandlung ist ganz wie bei voriger Nummer, nur gibt man in die Masse, statt Anis, ein Viertelpfund fein länglichgeschnittene, zuvor auf einem Blech im Ofen geröstete Mandeln.

Anmerkung. Bei allen im Ofen zu röstenden Schnitten ist zu beachten, daß das Rösten sehr schnell geschehe, damit sie nicht austrocknen.

1701. Triëtschnitten.

Zwei Pfund Mehl wird in eine Schüssel genommen, und in der Mitte desselben mit lauer Milch und vier Eßlöffel Hefe ein Vorteig gemacht, den man an einem warmen Ort so lange aufgehen läßt, bis er wieder zusammenfällt, alsdann rührt man ein Viertelpfund Butter leicht ab, gibt sechs Loth Zucker, zwei Eier und ein wenig Salz darein, fügt den Vorteig bei, und macht das Ganze mit lauer Milch zu einem nicht zu festen Teig an. Dieser wird auf dem Nudelbrett gut abgearbeitet und zu einem langen Wecken geformt, welchen man an einem warmen Ort gehen läßt, hernach in mittelheißem Ofen bäckt, und, nachdem er einige Tage alt geworden, in halbfingerdicke Schnitten schneidet, deren jede man mit Eiweiß anstreicht, dick mit Triëtzucker überstreut und einige Tage trocknen läßt, sodann umkehrt, auch auf der andern Seite mit Eiweiß anstreicht und dick mit Triëtzucker überstreut, und nochmals trocknet. — Um den Triëtzucker zu bekommen, wird ein Viertelpfund grober, weißer Zucker, ein halb Loth feiner Zimmt, eine Messerspitze feingestoßene Nelken und um drei Kreuzer pulverisirtes Sandelholz gut untereinandergemengt. Auch kann man den Triët schon fertig beim Conditor holen.

1702. Möcklein.

Ein Pfund Zucker wird mit sechs Eiern eine Stunde gerührt, und damit dann noch einige Minuten acht Loth abgezogene, feingewiegte Mandeln und die feingewiegte Schale einer Zitrone. Nachdem nun ein Pfund Mehl daruntergemengt, wird die Masse auf ein Nudelbrett genommen, und daraus fingerlange und fingerdicke Würstchen geformt, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt, jedes derselben plattdrückt, und mit dem Messerrücken überzwerch Linien darauf eindrückt. So läßt man die Möcklein eine Stunde stehen, und bäckt sie hernach in abgekühltem Ofen. — Feiner werden sie, wenn man nur fünf Eier und drei Loth weniger Mehl nimmt.

1703. Nürnberger Marzipan.

Haupterfordernisse hiezu sind trockenes Mehl und trockener Zucker, und stellt man Beides vor dem Gebrauch gesiebt an einen warmen Ort. Zu einem halb Pfund Stärkmehl und ebensoviel gewöhnlichem, aber schönen Mehl nimmt man ein Pfund Zucker, vier Eier, den Saft einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Rosenwasser, und knetet hieraus einen nicht zu trockenen Teig; falls letzterer zu trocken wäre, müßte mit Zitronensaft nachgeholfen werden. Ist der Teig gut abgeknetet, so wird er zugedeckt eine Stunde bei Seite gestellt, dann, weil er leicht zu trocken wird, stückweis auf ein Backbrett herausgenommen, jedes Stückchen gut messerrückendick ausgewargelt, und mit blechernen Ausstechern, welche verschiedene Figuren bilden, beliebig ausgestochen. Die Abfälle nimmt man immer wieder zu einem frischen Stückchen Teig, das man auswargelt und aussticht, und so fährt man fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Die auf ein bemehltes Blech gelegten, ausgestochenen Figuren werden nun zwei Tage an einen trockenen, staubfreien Ort gestellt, hernach auf mit Speck oder Wachs abgeriebene Backbleche, worüber etwas Anis gestreut wurde, gebracht, mit leichtem Papier bedeckt, und in ganz abgekühltem Ofen gebacken. Sie dürfen übrigens blos so lange im Ofen bleiben, bis sie etwas aufgestiegen und hart geworden sind, denn der Marzipan sieht nur dann gut aus, wenn er schneeweiß ist.

1704. Gerührte Gutele. Springerle.

Ein Pfund sehr feiner, trockener, gesiebter Zucker wird mit fünf Eiern in einer Schüssel eine Stunde kräftig, jedoch stets nach einer Seite, gerührt, und alsdann die feingewiegte Schale einer Zitrone, der Saft einer halben Zitrone und ein knapp gewogenes Pfund feines, gesiebtes Mehl, wovon man etwas zum nachherigen Unterstäuben zurückbehält, gut dareingemengt, hernach nimmt man den Teig auf das Backbrett, und nachdem er hier leicht zusammengearbeitet, wird er in die Schüssel zurückgebracht und gut zugedeckt. Nun gibt man in ein doppeltes Mousselintüchlein einige Eßlöffel Mehl, und überstäubt damit, indem man das Tüchlein zu einem Bündelchen zusammenbindet, die zu diesem Backwerk besonders gestochenen oder gegossenen Mödel, dann wird von dem Teig, während man den übrigen zugedeckt in der Schüssel läßt, damit er keine Kruste bekomme, ein kleiner Theil dreimesserrückendick ausgewargelt, und in der Größe der einzelnen Bilder zu Fleckchen geschnitten, welche man auf die mehlbestäubten Mödel legt, in letztere

mit dem Mehlbeutelchen oder den bemehlten Fingern gleichmäßig eindrückt, und hernach die Mödel umstürzt, wodurch die Teigflecke abfallen. Ist das Bild schön gerathen, so wird es mit eigens dazu bestimmten Messerchen genau ausgestochen, alle dann nebeneinander auf ein bemehltes Brett gesetzt, und so fortgefahren, bis der ganze Teig, zu dem man immer wieder sorgfältig das von den einzelnen Figuren Abgestochene bringt, verarbeitet ist. Die Gutele läßt man jetzt vierundzwanzig Stunden in einem warmen Zimmer stehen, damit sie trocknen, legt sie hernach zweifingerbreit auseinander auf butterbestrichene und wieder abgeriebene Backbleche, und bäckt dieselben in einem gänzlich abgekühlten, fest geschlossenen Ofen, bis die Böden leicht gelb sind, wo man sie dann herausnimmt, und mit dem Messer loslöst.

1705. Gerührte Gutele auf feinere Art.

Sechs Eier werden mit anderthalb Pfund ganz feinem Zucker und drei Eßlöffel Rosenwasser eine Stunde kräftig immer nach einer Seite gerührt, und alsdann die feingewiegte Schale einer Zitrone, eine Messerspitze Ammonium und schwache anderthalb Pfund feingesiebtes Mehl daruntergerührt. Die übrige Behandlung ist ganz nach voriger Nummer.

1706. Gesottene Gutele.

Ein Schoppen Rosenwasser wird mit fünf Vierling Zucker in einer messingenen Pfanne auf's Feuer gesetzt, dieß einmal aufgekocht, und alsdann in einer Schüssel zum Erkalten gestellt. Nach gänzlichem Erkalten rührt man zwei verklopfte Eier daran, sowie so viel gesiebtes, ganz feines Mehl, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, den man auswargeln kann. Im Uebrigen verfährt man wie bei Nr. 1704, nur müssen die Gutele auf dem bemehlten Brett zwei bis drei Tage in einem warmen Zimmer trocknen, wo sie dann auf die mit Butter abgeriebenen Backbleche gesetzt und in ganz abgekühltem Ofen gebacken werden.

1707. Braune Gutele.

Man setzt in einer messingenen Pfanne einen Schoppen Honig zum Feuer, rührt, wenn er anfängt zu sieden, zwölf Loth feinen Zucker darein, und läßt dieß zusammen noch einigemal aufkochen. Hernach schüttet man es in eine Schüssel, gibt sogleich zwei Eßlöffel Kirschwasser darein, und rührt die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein Loth feingestoßenen Zimmt, eine gute Messerspitze Ingwer, ebensoviel Nelken und ein gutes Pfund gesiebtes

Hausmehl darunter, worauf man einen Theil der Masse herausnimmt, den übrigen aber in der Schüssel bedeckt bei Seite stellt. Das Herausgenommene wird nun zweimesserrückendick ausgewargelt und zu Fleckchen nach der Größe der Mödel geschnitten, letztere leicht mit Mehl besäet, die Fleckchen daraufgelegt und mit den bemehlten Fingern genau hineingedrückt, alsdann die Mödel umgestürzt, und vom ausgedrückten Bildchen der überflüssige Teig abgeschnitten und ausgestochen. Die Gutele legt man jetzt auf ein mit Butter oder Speck abgeriebenes Backblech nicht zu nahe aneinander, läßt sie so einige Stunden stehen, und bäckt sie dann in abgekühltem Ofen. — Man kann die Gutele auf folgende Weise verzieren: Von Spritzglasur (Nr. 1934) werden, genau nach dessen Zeichnung, feine Fäden auf das Bild gezogen, und diese nach Belieben sofort noch mit farbigem Streuzucker, der bei jedem Conditor zu bekommen ist, in der Art bestreut, wie es das Bild erfordert. Die also verzierten Gutele läßt man dann einzeln liegen, bis sie trocken sind.

Anmerkung. Gut ist es, wenn das, was zu den Gutelen und Leckerlen gebraucht wird, zuvor einige Stunden im warmen Zimmer liegen kann.

1708. Leckerle.

In einer messingenen Pfanne setzt man eine halbe Maß Honig zum Feuer, läßt ihn hier dreimal aufsteigen, und zieht bei jedesmaligem Aufsteigen die Pfanne etwas zurück, damit der Honig nicht überlaufe, dann rührt man ein Pfund feinen Zucker darein, und läßt dieß zusammen noch einige Minuten kochen, worauf die Masse in eine Schüssel gegossen wird, und ein halber Schoppen Kirschwasser, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, drei Viertelpfund rohe, auf einem Blech im Ofen etwas gelbgeröstete, gröblich gewiegte Mandeln, vier Loth feiner, gestoßener Zimmt, ein halbes Quint feingestoßene Nelken, ein halb Loth feingestoßene Muskatnuß oder Muskatblüte, acht Loth klein würflig geschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, ein halbes Quint feingestoßene Cardamomen und Kubeben und zwei Pfund Hausmehl, d. h. nicht sehr feines Mehl, dazukommt, — doch soll dieß alles schnell geschehen, vor Erkalten des Teiges. Alsdann nimmt man, während man den andern an einen lauwarmen Ort stellt, einen Theil des Teiges heraus, und formt solchen zu einer Wurst, welche man in gleichgroße Stückchen schneidet. Letztere werden nach der Größe der Mödel zweimesserrückendick ausgewargelt, die Mödel leicht mit Mehl oder, was noch besser, mit Zucker besäet, die aus-

gewargelten Stückchen mit dem bemehlten Finger gleichmäßig eingedrückt, hernach herausgestürzt, und nachdem der etwa noch unebene Teig mit dem Messer glatt abgeschnitten, setzt man die Leckerle auf mit Butter abgeriebene Backbleche je dreifingerbreit von einander, und bäckt sie in mittelheißem Ofen.

1709. Feine Leckerle.

In einer messingenen Pfanne nimmt man einen Schoppen Honig auf's Feuer, und läßt denselben dreimal aufsteigen, dann rührt man zwanzig Loth Zucker darein, und läßt dieß zusammen noch einige Minuten kochen, worauf man die Masse in eine Schüssel gibt, und sogleich einen Viertelschoppen Kirschwasser dareingießt. Alsdann kommen noch zwölf Loth abgezogene, gewiegte Mandeln, zwölf Loth feingeschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, drei Loth feiner Zimmt, zwei Quint Nelken, zwei Quint Muskatnuß, zwei Quint Vanille (letztere drei Ingredienzen sämmtlich fein gestoßen) und vierzig Loth Mehl dazu, und es wird dieß alles nun schnell untereinandergemacht und bedeckt. Die weitere Behandlung ist wie bei voriger Nummer.

1710. Zimmtleckerle.

Zwei Pfund Mandeln werden abgezogen, fein im Mörser gestoßen oder fein gewiegt, und auf ein Backbrett gebracht, dann anderthalb Pfund feiner Zucker, vier Loth Zimmt, ein halb Pfund feingewiegte Pomeranzenschale, die feingewiegte Schale von drei Zitronen und fünf bis sechs Eier dazugegeben, und Alles gut untereinandergemengt. Nachdem sodann das Backbrett mit Zucker besäet, verschneidet man den Teig in Stückchen, und drückt diese in die leicht mit Zucker besäeten Mödel, welche man hernach umstürzt, die Leckerle auf ein mit Oblate belegtes Blech legt, und in mittelheißem Ofen bäckt.

1711. Zimmtleckerle auf andere Art.

Man stößt oder verwiegt fein ein Pfund abgezogene Mandeln, mengt sie auf dem Backbrett mit einem Pfund feinem Zucker, vier Loth feinem Zimmt, der feingewiegten Schale einer Zitrone, zwei Eßlöffel Mehl, einem halben Loth Muskatnuß, ein wenig Nelken und fünf Eiern gut untereinander, und beendet die Leckerle wie obige.

1712. Weiße Leckerle.

Anderthalb Pfund feingestoßener Zucker wird mit drei Schoppen

Rosenwasser angerührt, dieß auf's Feuer genommen, und so lange gesotten, bis es dreimal aufgestiegen ist und helle Blasen wirft, worauf man es bei Seite stellt. Ist es so weit erkaltet, daß man den Finger darin leiden kann, so rührt man solches langsam an fünf verklopfte Eier, gibt drei Loth feinen Zimmt, drei Quint Muskatnuß, ein Loth Cardamomen, ein halb Loth Kubeben (alles fein gestoßen) und schwache zwei Pfund vom schönsten, feingesiebten Mehl darein, arbeitet den Teig gut ab, und läßt ihn zugedeckt einige Zeit stehen. Alsdann wird er zweimesserrückendick ausgewargelt, zu Fleckchen nach der Größe der Mödel geschnitten, die Fleckchen gleichmäßig in die mit Mehl, welches mit etwas Zucker vermischt wurde, besäeten Mödel gedrückt, dann herausgestürzt, auf bemehlte Bretter gelegt, mit Mehl leicht übersäet, und drei bis vier Tage im warmen Zimmer getrocknet, worauf man das Mehl leicht abkehrt, die Leckerle auf leicht mit Butter bestrichene Backbleche legt, und in ganz abgekühltem Ofen weiß bäckt.

1713. Weiße Leckerle auf andere Art.

Sechs Eier werden mit einem Pfund feinem Zucker eine Stunde gerührt, und dann ein Viertelpfund abgezogene, feingestoßene Mandeln, ein Loth feiner Zimmt, die feingewiegte Schale einer Zitrone und so viel Mehl dareingerührt, daß der Teig zum Auswargeln ist, worauf er herausgenommen und auf dem bemehlten Backbrett zu einer langen Wurst gewargelt wird. Von letzterer schneidet man nun in der nöthigen Größe Stückchen ab, wargelt solche zweimesserrückendick aus, und drückt sie in die leicht mit Mehl besäeten Mödel, welche man dann umstürzt, den über sie hervorstehenden unebenen Teig abschneidet, und die Leckerle auf ein mit Oblate belegtes Blech setzt. Sind alle auf diese Art bereitet, so werden sie in einem warmen Zimmer vierundzwanzig Stunden getrocknet, und hernach in abgekühltem Ofen ganz weiß gebacken.

1714. Weiße Lebkuchen.

Ein Pfund abgezogene, abgetrocknete Mandeln werden fein länglich geschnitten, und auf einem mit Papier belegten Blech im Rohr geröstet, bis sie gelb geworden. Nun rührt man neun Eigelb mit einem Pfund feingesiebtem Zucker eine halbe Stunde, gibt die feingewiegte Schale einer Zitrone und den festen Schnee der neun Eiweiß dazu, rührt dieß zusammen noch eine Stunde, und mengt sodann vier Loth feingeschnittenen Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, ein Quint feingestoßene Nelken, ebensoviel Mus-

katblüte, ein Quint Cardamomen, ein halb Loth feinen Zimmt (diese drei Artikel fein gestoßen), obige geröstete Mandeln und ein Pfund feines Mehl gut darunter, von letzterem, wenn es trocken ist, auch einige Loth weniger, damit die Masse nicht zu stark wird. Nun schneidet man Oblaten so groß, als man die Lebkuchen haben will, streicht von der Masse kleinfingerdick darauf, bestäubt es mit feingesiebtem Zucker, legt in die Mitte und an die Ecken ein Scheibchen Zitronat, läßt die Lebkuchen zwei bis drei Stunden stehen, damit sie abtrocknen und einen Glanz bekommen, legt solche dann auf ein butterbestrichenes Blech, und bäckt sie in mittelheißem Ofen ganz blaßgelb.

1715. Weiße Mandelscheiben.

Ein halb Pfund süße Mandeln werden abgebrüht, abgezogen und abgetrocknet, dann der Länge nach in Viertel geschnitten, und auf einem Papier im Ofen oder im Rohr etwas gebräunt. Nun wird ein halb Pfund Zucker mit vier Eiern eine Stunde lang gerührt, und hernach ein Quint feiner Zimmt, ein halb Quint Muskatblüte und ein halb Quint Cardamomen, alles fein gestoßen, beigefügt, sowie vier Loth feines Mehl, acht Loth Kraftmehl (Pudermehl), und zuletzt die Mandeln. Nachdem dieses zusammen noch eine halbe Stunde gerührt, streicht man die Masse in einer Länge von ungefähr drei Zoll und einer Breite von zwei Zoll halbfingerdick auf Oblaten, und bäckt die Scheiben im Backofen. — Man kann unter die Masse auch feingeschnittenen Zitronat oder feingeschnittene eingemachte Pomeranzenschale geben.

1716. Lebkuchen auf schwäbische Art.

Ein Schoppen Honig und ein Pfund Zucker wird mit einem halben Schoppen Wein verkocht. Nun gibt man ein halb Pfund überzwerch geschnittene Mandeln, ein Loth Zimmt, ein Quint Nelken, die feingewiegte Schale einer Zitrone, ein Viertelpfund feingeschnittene Pomeranzenschale, ebensoviel feinverschnittenen Zitronat und eine Messerspitze in einem Viertelschoppen Kirschwasser aufgelöste Pottasche dazu, rührt darein dann ein und dreiviertel Pfund Mehl, und stellt das Ganze über Nacht kalt. Den andern Tag wird von dieser Masse stückweise genommen und fingerdick ausgewargelt, die ausgewargelten Stücke in die bemehlten Formen eingedrückt, hernach, wenn der hervorstehende unebene Teig abgeschnitten, auf mit Butter abgeriebene Backbleche gelegt, und in mittelheißem Ofen zu gelben Lebkuchen gebacken.

1717. Braune Lebkuchen.

Man läßt eine halbe Maß Honig auf dem Feuer kochend werden und sodann ziemlich erkalten, verdickt dieß nun mit so viel hineingerührtem feinen Mehl, daß, wenn man die Schüssel auf die Seite neigt, der Teig langsam herüberzieht, und stellt hernach letztern zugedeckt an einen warmen Ort. Unterdeß werden sieben Eier mit einem Pfund feinem Zucker eine Stunde gerührt, und dann zwölf Loth Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale, beides fein geschnitten, die feingewiegte Schale von zwei Zitronen, vier Loth Zimmt und ein Loth Nelken, beides feingestoßen, zwei Messerspitzen Ammonium, ein halb Pfund grobgeschnittene, unabgezogene Mandeln und so viel feines Mehl dazugefügt, daß dieser Teig die Dicke zu leichtem Auswargeln hat. Er wird jetzt zu dem Honigteig gethan und damit untereinandergemacht, hernach die Schüssel bedeckt, und über Nacht an einen warmen Ort gestellt. Am andern Tag nimmt man den Teig auf das Backbrett, arbeitet ihn leicht zusammen, wargelt ihn stückweis halbfingerdick aus, und drückt das Ausgewargelte mit bemehltem Finger oder einem Mehlbeutelchen nun in Formen oder nach Nr. 1708 in bemehlte Mödel, aus denen man die Stücke dann herausstürzt, solche, nachdem der überflüssige Teig abgeschnitten, auf ein leicht mit Speck abgeriebenes Blech legt, und in abgekühltem Ofen bäckt. Beim Herauskommen werden sie eiligst, so lange sie noch heiß sind, mittelst eines Pinsels mit gebranntem Zuckerwasser (Nr. 1927) überstrichen. — Mehl sollte man im Ganzen zwei starke Pfund hiezu verbrauchen.

1718. Braune Lebkuchen auf andere Art.

Ein halb Pfund grobgestoßener Zucker wird dickgekocht, d. i. zum großen Faden (Nr. 1923) gekocht, und sodann vom Feuer genommen, nach einigem Erkalten mit einem Pfund Honig jedoch neuerdings auf's Feuer gesetzt, und zwar so lange, bis er ein paarmal aufgestiegen, hernach leert man ihn in eine Schüssel, und rührt, wenn die Masse ein wenig erkaltet ist, eine gute Messerspitze gestoßene Pottasche, zwei Loth breitgeschnittene Mandeln, zwei Loth länglichgeschnittene Pomeranzenschale, ebensoviel Zitronat, einen Eßlöffel Zimmt und einen Kaffeelöffel Nelken, beides fein gestoßen, eine geriebene Muskatnuß und ein Pfund feines Mehl darein. Ist dieß alles recht gut untereinandergemengt, so wird die Masse auf dem Backbrett gut gearbeitet, alsdann ausgewargelt, zusammengeschlagen und nochmals ausgewargelt, und hernach in erforderlicher

Größe Stückchen davon geschnitten, welche man in die dazu bestimmten, nach Nr. 1704 mit Mehl bestäubten Formen drückt, dann herausstürzt, und dieselben, nachdem der überflüssige Teig abgeschnitten, auf einem mit Speck bestrichenen Backblech gelbbraun bäckt. Zuletzt werden die Lebkuchen mit gleichfalls zum großen Faden (Nr. 1923) gekochtem Zucker mittelst eines Pinsels überstrichen, und in abgekühltem Ofen getrocknet, wo sie dann wie candirt aussehen.

1719. Pfeffernüsse.

Fünf gut verrührte Eier werden mit einem Pfund Zucker drei Viertelstunden gleichmäßig abgerührt, dann vier Loth feingewiegter Zitronat, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwei Kaffeelöffel gestoßene Nelken, zwei Messerspitzen feiner Pfeffer, zwei Messerspitzen Pottasche und zuletzt ein knapp gewogenes Pfund Mehl beigefügt, und solches auf dem Backbrett zu einem Teig geknetet. Dieser wird nun kleinfingerdick ausgewargelt, und sodann mittelst eines halbzollbreiten runden glatten Ausstechers Plätzchen ausgestochen oder auch nur mit der Hand kleine Kügelchen geformt, welche man auf ein mit einer Speckschwarte abgeriebenes Blech legt, und in abgekühltem Ofen gelb bäckt.

1720. Pfeffernüsse auf andere Art.

Ein Pfund Zucker wird mit fünf Eiern in einer Schüssel schaumig gerührt, ein Pfund Mehl, ein Loth Zimmt, ein halb Loth Nelken, etwas Cardamomen, zwei Eßlöffel Anis und die feingewiegte Schale einer Zitrone dazugethan, und dieß nun zusammen auf einem Nudelbrett gewirkt. Alsdann sticht man die Masse mittelst Förmchen zu kleinen Blümchen, Ringlein u. drgl. aus, und läßt solche mehrere Stunden oder auch über Nacht ruhen, hernach legt man sie verkehrt auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen schön gelblich.

1721. Zimmtsterne.

Man gibt ein halb Pfund mit der Schale feingewiegte Mandeln, ein halb Pfund feingesiebten Zucker und anderthalb Loth gestoßenen Zimmt in eine Schüssel, und vermischt dieß gut mit dem steifen Schnee von drei Eiweiß. Dann bestreut man das Backbrett mit Zucker, gibt die Masse darauf, wargelt sie halbfingerdick aus, sticht solche mit einem stets frisch in Zucker getauchten Ausstecher

zu Sternen aus, legt diese auf ein bestrichenes Blech, und bäckt sie langsam in abgekühltem Ofen.

1722. Zimmtsterne auf andere Art.

Ein Pfund Zucker wird mit dem Schnee von fünf bis sechs Eiweiß eine starke halbe Stunde gerührt, und der Saft einer halben Zitrone und ein Loth feiner Zimmt darangegeben, worauf man so viel davon herausnimmt, als man zum Glasiren braucht, (ungefähr vier Loth,) und es bei Seite stellt. Nun rührt man unter die Masse ein Pfund ungeschälte, auf dem Reibeisen geriebene oder sehr fein gewiegte Mandeln, bereitet die Sterne wie obige, überstreicht solche nach dem Backen vermittelst eines Messers mit dem zurückgelassenen gerührten Zucker, und trocknet sie in abgekühltem Ofen.

1723. Sterne.

Zwölf Loth abgezogene Mandeln werden mit zwei Eiern fein gestoßen, solche auf dem Backbrett mit zwölf Loth Butter, zehn Loth gestoßenem Zucker, drei Viertelpfund Mehl, einem Kaffeelöffel Zimmt und der fein abgeschälten Schale einer halben Zitrone gut untereinandergemengt, und das Ganze zu einer festen Masse angemacht, die man mit Mehl bestäubt, und gut messerrückendick auswargelt. Das ausgewargelte Blatt wird dann in der Mitte getheilt: die eine Hälfte mit einer beliebigen, wo möglich rothen Marmelade dünn überstrichen, die andere Hälfte aber daraufgelegt und mit dem Wargelholz leicht darüber hingefahren, um die Decke dadurch anzudrücken. Aus diesem Kuchen werden jetzt mit einem Ausstecher Sterne ausgestochen, doch so, daß es nicht viel Abfälle gibt, die Sterne auf Papier gelegt, damit dann auf ein Blech gezogen, und in nicht zu heißem Ofen leicht gelb gebacken, hernach werden sie mit einer beliebigen Glasur, besonders Zitronenglasur (Nr. 1934), überstrichen, die mit einigen Tropfen Cochenille (Nr. 2031, 2032) blaßroth gefärbt ist, und so noch einmal in den Ofen geschoben, damit sie Glanz bekommen. — Kann man auch noch mit Spritzglasur verzieren.

1724. Chocolademuscheln.

Sechs Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, und mit einem Pfund feinem Zucker abgerührt, sodann ein Pfund ungeschälte, feinverwiegte Mandeln, zwei Loth Zimmt und vier Loth geriebene Chocolade daruntergemengt, und dieß auf dem Backbrett mit etwas Mehl und Zucker gewirkt. Dann wird die Masse in Muschelformen gedrückt, und aus diesen wieder herausgestürzt, die Muscheln

auf ein leicht mit Butter bestrichenes und wieder abgeriebenes Backblech geordnet, und in abgekühltem Ofen gebacken.

1725. Gefüllte Muskaziny.

Sechzehn Loth rohe Mandeln werden fein gewiegt, und durch einen gröbern Durchschlag gesiebt, das Zurückgebliebene dann nochmals fein gewiegt, und zum Durchgesiebten gegeben, sowie sechzehn Loth feiner Zucker, die feingewiegte Schale einer halben Zitrone, zwei Kaffeelöffel feiner Zimmt, ebensoviel geriebene Muskatnuß, vier Loth Mehl und zwei bis drei Eier. Dieß macht man nun zu einem Teig an, und wargelt solchen auf dem mit Mehl und Zucker bestäubten Backbrett gut messerrückendick aus, bestreicht dann die eigens dazu bestimmten muschelartigen Förmchen leicht mit Butter, schneidet je nach ihrer Größe von dem Teig Stückchen ab, füttert die Förmchen damit aus, und drückt die Stückchen leicht darein, worauf sie mit Quittenmarmelade (Nr. 1783) gefüllt, auf ein Backblech gestellt, in ganz abgekühltem Ofen gebacken und hernach aus den Förmchen gestürzt werden. Nach dem Backen kann man sie auf der obern Seite mit geläutertem Zucker (Nr. 1920) oder mit Johannisbeermarmelade (Nr. 1786) dick überstreichen, und sodann auf der Confectplatte übereinandergestellt serviren.

1726. Nonnenkrapfen.

Man reibe eine starke Handvoll Kochlebzelten, lasse ebensoviel gestoßene Mandeln damit in einem Viertelpfund geläutertem Zucker (Nr. 1920) sieden, und wenn dieß ausgekühlt ist, rühre man vier Loth gestoßenen Zucker, ein wenig Zimmt und Nelken, feingewiegte Zitronenschale, ein Täfelchen geriebene Chocolade und zwei Loth feingewiegten Zitronat mit einem Ei und so viel Wein, als das Durchfeuchten erfordert, gut darunter. Nun bereite man einen Nudelteig (Nr. 16), wozu jedoch nußgroß Butter und, statt Salz, Zucker kommt, wargle den Teig fein aus, rädle daraus nach einer obern Kaffeetasse runde Plätzchen oder steche solche mit einem Ausstecher aus, gebe auf die eine Hälfte eines jeden ein nußgroßes Häufchen von der obenbeschriebenen Masse, schlage, nachdem der innere Rand mit verklopftem Ei bestrichen, die leere Hälfte darüber, drücke selbe leicht an, und backe die so entstandenen halbmondartigen Kräpfchen auf einem mit bemehltem Schreibpapier belegten Blech in nicht zu heißem Ofen mehr weiß als gelblich.

1727. Croquant.

Ein Pfund feiner Zucker wird mit sechs Eiern eine halbe

Stunde schaumig gerührt, und darunter dann acht Loth abgezogene, feingewiegte Mandeln, zehn Loth Zitronat und drei Loth Pomeranzenschale, beides fein länglich geschnitten, und zuletzt ein Pfund Mehl gemengt. Von dieser Masse werden nun mit einem Eßlöffel längliche, zweifingerbreite Streifen auf ein leicht mit Butter bestrichenes Backblech gelegt, solche mit Ei bestrichen, und in nicht zu heißem Ofen gelb gebacken, worauf man sie abnimmt und zu zweifingerbreiten Stückchen schneidet.

1728. Mailänder Croquant.

Drei Viertelpfund feines Mehl, ebensoviel feiner Zucker und gleichviel ganze, unabgeschälte, rohe Mandeln werden zusammen auf dem Backbrett mit einem halben Schoppen Wasser zu einem nicht zu festen Teig angemacht, den man nach voriger Nummer auf ein Blech setzt, und die Croquants dann ganz wie obige beendet.

1729. Mandelhohlhippen.

Man rührt ein Pfund abgezogene, mit Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln, ein halb Pfund feinen Zucker, ein Viertelpfund gesiebtes Mehl und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone zusammen mit Eiweiß zu einer dünnen, fließenden Masse an. Nun wird ein Stück ganz dünner Pappendeckel nach der Größe, wie die Hohlhippen werden sollen, in der Mitte ausgeschnitten, solcher auf ein mit Wachs abgestrichenes Backblech gelegt, von der Masse so dünn als der Pappendeckel ist in die ausgeschnittene Oeffnung gestrichen, und letzterer dann aufgehoben und abgenommen. Dieses Verfahren wiederholt man so lange, bis die Masse verbraucht ist, worauf die Hohlhippen in ganz abgekühltem Ofen leicht gelb gebacken, dann schnell vom Blech abgenommen und sogleich warm über ein rundes, kleinfingerdickes Hölzchen gerollt werden, wodurch Röhrchen entstehen, welche Cigarren gleichen; oder man biegt sie über einen runden, fingerlangen, unten zugespitzten Zapfen, und formt sie dadurch zu Düten, welche man unten zusammendrückt, und mit geschlagenem Vanillerahm (Nr. 1360) aus einer mit weitem Rohr versehenen Backspritze oder mit einem Löffel schneckenartig einfüllt. — Sollten die Hippen erkalten, bevor sie aufgerollt sind, so werden sie noch einmal in den Backofen geschoben, wo sie dann wieder weich werden. — Der Pappendeckel soll höchstens einen zweifingerbreiten Rand im Umfang haben, so daß man m e h r e r e Hippen auf das Blech setzen kann.

1730. Zitronenküchlein.

Zwei Zitronen werden an einem Pfund Zucker abgerieben, letzterer dann fein gestoßen und gesiebt, mit fünf Eiern eine halbe Stunde schaumig gerührt, und ein Pfund gesiebtes Mehl daruntergemengt. Von dieser Masse setzt man jetzt mit einem Eßlöffel auf ein mit Butter bestrichenes Blech runde Küchlein, und stößt das Blech mehrmals auf den Tisch auf, wodurch die Küchlein ein glattes, glänzendes Aussehen bekommen. So bleiben sie eine Stunde stehen, und werden sodann in abgekühltem Ofen langsam gelb gebacken.

1731. Anisküchlein.

Bereitet man wie vorige, nur werden keine Zitronen am Zucker abgerieben, und dafür mit dem Mehl ein Eßlöffel verlesener Anis hineingemengt.

1732. Zitronenaufläufchen.

Eine Zitrone wird an drei Viertelpfund Zucker abgerieben, dieser fein gestoßen und gesiebt, und dann mit zwei verklopften Eiweiß und dem Saft einer halben Zitrone zu einem festen Teig angemacht, den man auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett, unter weiterem Bestäuben mit Zucker, halbfingerdick auswargelt. Nun sticht man mittelst kleiner blecherner Ausstecher Figuren (Ringe, Halbmonde, Sternchen u. s. w.) aus, welche auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, und in abgekühltem Ofen sehr langsam gebacken werden. — Kann man auch ohne Zitronensaft bereiten, wo sie sich dann länger aufbewahren lassen. Es kommt in diesem Fall ein halbes Eiweiß mehr zum Teig.

1733. Chocoladeaufläufchen.

Ein halb Pfund feingesiebter Zucker und ein Viertelpfund geriebene Chocolade wird mit drei verklopften Eiweiß zu einem dicken Teig angemacht, den man auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett nach voriger Nummer halbfingerdick auswargelt, dann in gleicher Weise aussticht, und die Aufläufchen auch ebenso beendet.

1734. Mandelaufläufchen.

Ein halb Pfund feingesiebter Zucker, ein Viertelpfund abgezogene, mit einem Eiweiß feingestoßene Mandeln und zwei Kaffeelöffel Zimmt werden mit zwei Eiweiß zu einem dicken Teig angemacht, der auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett halbfingerdick

ausgewargelt, und sodann nach Nr. 1732 ausgestochen und beendet wird.

Anmerkung Bei den Aufläufchen Nr. 1732 – 1734 ist eine Hauptsache, daß der Teig etwas stark ist, indem sie sonst gerne verlaufen. Sie können auch auf Papier gesetzt und dieß auf das Blech gezogen werden; auf jeden Fall aber muß man sie in ganz abgekühltem Ofen backen. Sollten sie nach dem Backen nicht gerne vom Papier lassen, so werden sie behutsam mit dem Papier umgewendet, und letzteres mit einem feuchten Schwamm überfahren, wo sie dann jedenfalls ablassen werden. Ihre Aufbewahrung muß an einem warmen Ort geschehen.

1735. Geduldbisquit.

Drei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, und ein Viertelpfund feiner Zucker, ein Eßlöffel Vanillezucker (Nr. 1929) und sechs Loth feines Mehl dareingerührt. Die Masse, welche weder zu dick noch zu dünn sein soll, wird nun in eine aus einem starken Bogen Schreibpapier verfertigte Düte (Scharmützel), welche unten bis zu starker Federkieldicke abgestutzt ist, eingefüllt, und auf das mit Wachs abgeriebene Backblech zu zolllangen, oben und unten halbfingerbreiten Bisquitchen gesetzt, welche in der Mitte etwas schmäler als die Fingerbisquit sind. Diese Bisquitchen läßt man an einem warmen Ort vier Stunden stehen, und bäckt sie dann in mittelheißem Ofen zu hübsch blaßgelber Farbe.

1736. Meringuen.

Man schlägt sechs Eiweiß zu steifem Schnee, und spritzt während dem Schlagen ein paar Tropfen Zitronensaft oder Essig darein. Nun wird ein halb Pfund feingesiebter, trockener Zucker daruntergemengt, und von dieser Masse mittelst eines Eßlöffels oder noch besser durch eine Backspritze eiähnliche Häufchen auf Papier gesetzt, welche man durch's Sieb mit feinem Zucker bestäubt, und einige Minuten stehen läßt, bis der Zucker zerschmolzen ist. Die Papierbogen werden jetzt (oder auch zuvor) behutsam auf ein geruchloses, stark daumendickes, glattes Brettchen gezogen, und die Meringuen in ganz abgekühltem Ofen mehr getrocknet als gebacken, bis sie von oben ein festes und gelbliches Aussehen haben. Alsdann nimmt man sie heraus, löst sie vom Papier ab, und drückt an dem untern noch weichen Theil oder Boden mit einem verkehrten Theelöffel eine Vertiefung ein. Hernach wendet man das Papier der Nässe wegen um, legt die Meringuen umgestürzt wieder darauf, so, daß der eingedrückte Theil oben steht, trocknet sie im

Ofen auch von dieser Seite, und bewahrt sie an einem warmen Ort auf. Bei Gebrauch werden vor dem Auftragen dann die Vertiefungen mit Vanilleschlagrahm (Nr. 1360) gefüllt, je zwei und zwei Meringuen leicht zusammengesetzt, so alle übereinandergestellt, und so bald wie möglich zu Tisch gegeben.

1737. Meringuen mit Confitüre.

Man bereitet von derselben Masse und auf dieselbe Weise wie in voriger Nummer, jedoch nur in der Größe und Form der Taubeneier, Meringuen, welche vor dem Gebrauch mit Aprikosenmarmelade (Nr. 1777) gefüllt und ebenfalls zu zwei und zwei zusammengesetzt werden.

1738. Meringuen auf andere Art.

Die Meringuenmasse (Nr. 1736) wird in eine mit einem kleinen Röhrchen versehene Backspritze eingefüllt, und damit auf ein mit feinem Oel bestrichenes Blech kleine Ringlein gespritzt, deren Oberfläche man mit länglich grobgeschnittenen Mandeln oder Pistazien einem Kränzchen ähnlich belegt, auch nach Belieben mit farbigem Grobzucker, der bei jedem Conditor zu bekommen ist, bestreut. Nun werden die Meringuen in gänzlich abgekühltem Ofen mehr getrocknet als gebacken, und nach völligem Festsein dann entweder sogleich zu Tisch gegeben, oder in einer Schachtel an einem ganz warmen Ort aufbewahrt. — Zwei Eßlöffel Spritzglasur (Nr. 1934) unter die Masse gerührt, gibt diesem Gebäck mehr Festigkeit.

1739. Vanillewind.

Drei Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, und ein halb Pfund feiner Zucker nebst vier Loth Vanillezucker (Nr. 1929) daruntergemengt, diese Masse dann in eine mit halbfingerdickem Röhrchen versehene Backspritze eingefüllt, und in beliebigen Figuren, z. B. kleinen Häufchen, Halbmonden, kleinen S, Ringlein, länglichen Stengelchen u. s. w., auf Papier aufgespritzt, welche man ungefähr vierundzwanzig Stunden auf einem warmen Ofen stehen läßt, und hernach in einem völlig erkalteten Ofen noch gänzlich trocknet. Nach Belieben kann man sie, bevor sie in den Ofen kommen, mit farbigem Grobzucker (s. vorige Nummer) bestreuen.

1740. Geröstete Mandeln.

Ein halb Pfund hübsche, große, rein belesene, süße, unabgezogene Mandeln werden mit einem halb Pfund Zucker, einem

Gläschen Wasser, etwas feinem Zimmt, Muskatblüte und zwei Quint Sandelpulver in einer messingenen Pfanne auf's Feuer gesetzt und so lange darin geröstet, bis der Zucker an den Mandeln hängen bleibt und trocken wird, wo man sie dann auf ein Tuch leert, ausliest, und den abgefallenen Zucker wieder in die Pfanne gibt. Nun gießt man an den Zucker einige Eßlöffel Wasser, gibt, wenn er aufgelöst ist, die Mandeln wieder dazu, und röstet diese alsdann noch so lange darin, bis sie mit dem Zucker gänzlich überzogen, worauf sie herausgenommen, auseinandergelegt und nach Erkalten an einem warmen Ort in Schachteln oder Gläsern aufbewahrt werden.

1741. Geröstete Mandeln auf andere Art.

Ein Pfund schöne Mandeln werden belesen, und mit einem Tuch abgerieben. Nun nimmt man ein Pfund gebröckelten Zucker in eine messingene Pfanne, gießt hier einen schwachen Schoppen Wasser über denselben, und bringt die Pfanne dann auf schwaches Feuer, wo man mit einem neuen Kochlöffel so lange rührt, bis der Zucker verkocht ist. Nachdem jetzt die Mandeln dazugegeben, nimmt man das Ganze auf stärkeres Feuer und rührt so lange darin, bis der Zucker trocken und mehlig wird, hernach wird es in einen Durchschlag geleert, und der überflüssige Zucker von den Mandeln abgesiebt. Letztere werden sodann neuerdings in die Pfanne genommen, und hierin geröstet, bis sie anfangen zu schmelzen, dann wird vom gesiebten Zucker eine Handvoll darübergestreut, und fortgeröstet, bis sie wieder zu schmelzen anfangen, hernach nochmals Zucker darübergestreut und fortgeröstet, und dieses Verfahren so lange wiederholt, bis aller Zucker sich an die Mandeln angehängt hat. — Man kann den Mandeln auch einen Geruch geben, indem man beim Rösten Rosenwasser oder einen Kaffeelöffel feinen Zimmt dazugibt. Das Rosenwasser wird dann statt des gewöhnlichen Wassers über den Zucker in die Pfanne geschüttet.

1742. Geröstete Haselnüsse.

Werden ganz nach vorhergehenden zwei Nummern bereitet, nur daß man, statt Mandeln, ein halb Pfund Haselnußkerne verwendet.

Gefrornes.

Vorbemerkung. Um Gefrornes bereiten zu können, ist eine Büchse von Zinn oder verzinntem Blech mit einem genau schließenden Deckel, der mit einem Griff versehen, erforderlich, sowie ein hölzerner Kübel, welcher am Boden einen Zapfen (Spund) hat. Der Kübel muß so viel Umfang haben, daß, wenn die Gefrierbüchse darinsteht, immer noch neben herum ein vierfingerbreiter leerer Raum bleibt, um ihn mit dem nöthigen verklopften Eis anfüllen zu können; ebenso muß derselbe handhoch höher sein, wie die Büchse. Ferner bedarf es eines mit einem langen Stiel aus hartem Holz gearbeiteten Eislöffels oder Spatels; dieser muß unten mit einer kleinen, dreifingerbreiten Schaufel, welche rund und scharfkantig ist, um die angefrorne Masse von der Büchse gut abstoßen zu können, versehen sein. Auf den Boden des Kübels wird halbhandhoch in kleine Stücke verklopftes Eis fest eingestoßen, und vier Handvoll Kochsalz darübergestreut, worauf die Gefrierbüchse in die Mitte des Kübels auf das Eis gestellt, und der leere Raum zwischen der Büchse und dem Kübel mit kleinverklopftem und mit vier bis sechs Handvoll Kochsalz vermengtem Eis fest ausgefüllt wird. — In Ermangelung von Eis kann man bei Rahmgefrornem zur Winterszeit auch Schnee nehmen, und solchen dann gut gesalzen wie das Eis benützen; bei Obstgefrornem ist dieß jedoch nicht anwendbar, weil dasselbe nicht so leicht gefriert.

1743. Vanillegefrornes.

Zwei Schoppen Rahm wird mit zwölf Loth Zucker und einem Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und hernach zugedeckt eine halbe Stunde bei Seite gestellt. Nun werden acht bis neun Eigelb gut verklopft, die halb erkaltete Vanillemilch darangerührt, und dieß dann durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht zum Kochen kommen läßt. Alsdann wird diese Creme in eine irdene Schüssel gegossen, zum Erkalten an einen kühlen Ort gestellt, und währenddem öfters umgerührt. Nachdem sie völlig kalt geworden, füllt man sie in die Gefrierbüchse ein, stellt diese, genau mit ihrem Deckel verschlossen, in das nach obiger Vorbemerkung hergerichtete Eis, und dreht sie immer schnell rückwärts und vorwärts. Nach Verlauf von einer Viertelstunde wird sie geöffnet und nachgesehen, ob sich die Masse schon am Rand angesetzt hat. Ist dieß der Fall, so wird letztere mit dem Eislöffel am Boden wie an den Seiten los- und abgestochen, die Büchse wieder genau mit dem Deckel verschlossen, und eine Viertelstunde schnell vor- und rückwärts gedreht. Dann sieht

man auf's Neue nach, sticht die an dem Boden und den Seiten angesetzte Masse mit dem Eislöffel ab, und schiebt das Dicke in die Mitte, damit das Flüssige am Rand sich ansetzen kann. Die Büchse wird wiederholt verschlossen, und gedreht wie oben, nach einer Viertelstunde wieder geöffnet, das Angesetzte losgestochen und einigemal darin umgerührt, hernach die Büchse neuerdings verschlossen, und gedreht, nach einer Viertelstunde dann aufgemacht, das Gefrorne losgestochen, und wenn die Creme nicht mehr läuft, und Alles dick ist, wird es mit dem Spatel butterähnlich verrührt. Ist das Gefrorne nun so, daß man es mit dem Löffel abstechen kann, so ist es fertig, im andern Fall muß das Drehen, Abstechen und Verrühren noch einmal wiederholt werden. Während dem Treiben der Gefrierbüchse schmilzt das Eis im Kübel, und das Wasser wird jetzt durch den am Boden desselben befindlichen Zapfen abgelassen und mit kleinverstoßenem Eis, worunter Kochsalz gemengt ist, von oben wieder ersetzt. Das fertige Gefrorne, welches die Geschmeidigkeit von frischgerührter Butter hat, drückt man hernach in die dazu bestimmte Form mit einem silbernen Löffel fest ein, und stellt diese noch einige Zeit auf das gestampfte Eis. Vor dem Anrichten wird die Form dann einen Angenblick in heißes Wasser getaucht, schnell herausgenommen und abgetrocknet, das Gefrorne nun auf die bestimmte Platte umgestürzt, und augenblicklich zu Tisch gegeben. Letzteres alles muß sehr rasch nacheinander geschehen.

Anmerkung. Jedes Gefrorne sollte immer sogleich verwendet werden; im Fall dieß aber nicht thunlich ist, kann man solches in der Gefrierbüchse aufbewahren, indem man dieselbe in kleingestampftes Eis gräbt. — Soll es in Gläsern servirt werden, so füllt man es aus der Gefrierbüchse mit einem Löffel schön hoch in dieselben ein, und bringt es sofort nach dem Einfüllen zu Tisch.

1744. Zitronengefrornes.

Zwölf Loth Zucker, an denen zwei Zitronen abgerieben, werden in einer halben Maß Rahm einigemal aufgekocht, und dieser dann eine halbe Stunde zugedeckt bei Seite gestellt. Unterdeß verrührt man acht bis neun Eigelb gut, rührt den halb erkalteten Rahm daran, gießt solches durch's Sieb, setzt es auf's Feuer, und läßt es hier unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen, worauf die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen, zum Erkalten gestellt, und währenddem öfters umgerührt wird. Ist sie völlig er-

kaltet, so füllt man sie in die Gefrierbüchse ein, und beendet das Gefrorne ganz nach voriger Nummer.

1745. Orangengefrornes.

Bereitet und beendet man ganz nach voriger Nummer, nur reibt man, statt Zitronen, zwei Orangen am Zucker ab.

1746. Orangenblütegefrornes.

In eine halbe Maß siedenden Rahm wird so viel Orangenblüte gegeben, als man zwischen drei Finger nehmen kann, und dieß dann eine halbe Stunde bei Seite gestellt, in welcher Zeit sich der Geruch der Blüte in die Milch zieht. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 1743.

1747. Zimmtgefrornes.

In zwei Schoppen Rahm (s. Nr. 1743) koche man, statt Vanille, ein fingerlanges Stückchen Zimmt, das in kleinere zerbrochen wurde, und beende im Uebrigen das Gefrorne ganz nach genannter Nummer. — Feiner im Geschmack wird dieses Gefrorne, wenn unter die Creme vor dem Einfüllen in die Gefrierbüchse einige Tropfen Zimmtessenz gemengt wird. In diesem Fall bleibt dann der Zimmt weg.

1748. Mandelgefrornes.

Zwei Loth süße und sechs Stück bittere Mandeln werden, nachdem sie gebrüht und abgezogen sind, fein zu Brei gestoßen und während dem Stoßen mit etwas Milch bespritzt, dann nebst zwölf Loth Zucker in einer halben Maß Rahm einigemal aufgekocht, und dieß eine halbe Stunde zugedeckt bei Seite gestellt. Der halb erkaltete Rahm wird hernach an acht gut verrührte Eigelb gerührt, solches durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, hier zu einer Creme angekocht, und das Gefrorne ganz nach Nr. 1743 bereitet und beendet.

1749. Chocoladegefrornes.

Ein halb Pfund geriebene Chocolade wird in einer messingenen Pfanne oder in einem Kastrol auf eine heiße Herdplatte oder auf schwache Kohlen gesetzt, und hier mit einem neuen Kochlöffel so lange zerdrückt, bis sie anfängt heiß zu werden und schmilzt, worauf man nach und nach, damit sich die Chocolade auflöse, unter fortwährendem Rühren langsam eine halbe Maß Rahm oder gute Milch darangießt, das Ganze mit einem Viertelpfund Zucker einigemal aufkocht, und dann zugedeckt eine halbe Stunde bei Seite stellt. Unterdeß werden sechs Eigelb gut verklopft, die halb erkaltete Cho-

colade darangerührt, und dieß durch's Sieb gegossen und auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen läßt. Diese Creme wird jetzt in eine Schüssel gegossen und zum Erkalten gestellt, während welcher Zeit sie öfters umgerührt werden muß. Nachdem sie ganz erkaltet ist, füllt man sie in die Gefrierbüchse ein, und behandelt und beendet das Gefrorne ganz nach Nr. 1743.

1750. Zweierlei-Gefrornes.

Mit der Hälfte des in voriger Nummer angegebenen Chocoladegefrornen wird die bestimmte Form halb gefüllt, und solche auf kleinverklopftes, gesalzenes Eis gestellt, die Gefrierbüchse dann ausgeputzt, und darin nach Nr. 1748 Mandelgefrornes bereitet, jedoch nur von der Hälfte der dort angegebenen Masse. Nachdem damit die Form vollends gefüllt, wird letztere eine halbe Stunde wieder in das Eis eingegraben, nach dieser Zeit schnell in heißes Wasser getaucht, umgestürzt, und das Gefrorne augenblicklich zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Alles bis jetzt beschriebene Gefrorne kann man auch mit den ganzen Eiern bereiten. Alsdann wird eine halbe Maß Rahm mit dem beliebigen Geschmack gekocht, der Rahm, wenn er halb erkaltet ist, an vier Eigelb gerührt, die vier Eiweiß aber zu steifem Schnee geschlagen. Sobald letzterer zu steigen anfängt, werden nach und nach, bis er steif ist, zwölf Loth feingestoßener Zucker langsam daruntergemengt, dann die gänzlich erkaltete Creme durch's Sieb gegossen, und gleichfalls unter den Schnee gerührt. Dieß setzt man nun auf's Feuer, läßt es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden aber nicht kochen, und leert solches hernach in eine Schüssel, worin man es gänzlich erkalten läßt. Das übrige Verfahren ist dann wie bei Nr. 1743.

1751. Erdbeergefrornes.

1752. Himbeergefrornes.

Ein Pfund schöne, reife, rein belesene Erd- oder Himbeeren werden durch's Sieb getrieben, unterdeß ein halb Pfund feiner verstoßener Zucker mit einem Schoppen Wasser verkocht, und, nachdem er wieder gänzlich erkaltet ist, nebst einem halben Schoppen weißem alten Rheinwein und ebensoviel Wasser an die Erd- oder Himbeeren gegossen. Ist Alles gut verrührt, so wird es in die Gefrierbüchse eingefüllt, und nach Nr. 1743 weiter damit verfahren, nur muß man hiebei das Eis stärker salzen, weil das Obstgefrorne längere Zeit zum Gefrieren braucht.

1753. Kirschengefrornes.

Drei Viertelpfund schöne schwarze Kirschen werden abgezupft und ausgesteint, dieselben sowie die Kerne fein gestoßen, dann mit einem Viertelpfund abgestielten Johannisbeeren vermengt, und dieß durch's Sieb getrieben. Nun rührt man in die durchgetriebene Marmelade ein halb Pfund gestoßenen, mit einem Schoppen Wasser verkochten und dann wieder gänzlich erkalteten Zucker, ferner einen halben Schoppen weißen alten Rheinwein und ebensoviel Wasser, füllt dieß in die Gefrierbüchse ein, und verfährt im Uebrigen nach Nr. 1743.

1754. Johannisbeergefrornes.

Ein Viertelpfund schöne, schwarze, abgestielte Kirschen werden mit den Steinen fein gestoßen, dann mit drei Viertelpfund Johannisbeeren vermengt, und durch's Sieb getrieben. Nun wird zwanzig Loth verstoßener Zucker mit einem Schoppen Wasser verkocht, solcher nach gänzlichem Erkalten nebst einem halben Schoppen weißem alten Rheinwein und ebensoviel Wasser an die Johannisbeeren gerührt, und dieß in die Gefrierbüchse eingefüllt. Die fernere Behandlung sehe man bei Nr. 1743.

1755. Aprikosen- (Marillen-) Gefornes.
1756. Pfirsichgefrornes.

Ganz reife Aprikosen oder Pfirsiche werden gespalten, ausgesteint, möglichst abgeschält, und durch's Sieb getrieben, nun ein Pfund davon mit einem halben Pfund verstoßenem Zucker, der mit einem halben Schoppen Wasser verkocht und hernach wieder gänzlich erkaltet ist, dann mit einem halben Schoppen weißem alten Rheinwein und ebensoviel Wasser übergossen, und dieß zusammen gut verrührt und in die Gefrierbüchse eingefüllt. Die Steine der Aprikosen werden aufgeklopft, die Kerne gleich den Mandeln gebrüht und abgezogen, dann ganz fein gestoßen, und so vor dem Einfüllen in die Gefrierbüchse unter die Masse gerührt. Das weitere Verfahren ist wie bei Nr. 1743.

Anmerkung. Im Winter wird das Obstgefrorne von Marmelade gemacht, alsdann bleibt der Zucker weg. So wird z. B. ein halb Pfund Marmelade mit zwei Schoppen Wasser und einem halben Schoppen Wein verdünnt, dieß gut verrührt, und in die Gefrierbüchse eingefüllt. — Gefrornes von Obst braucht, wie schon erwähnt, immer längere Zeit zum Gefrieren, als das von Rahm; sollte jedoch die Masse durchaus nicht gefrieren wollen, so wird noch ein halber Schoppen Wasser daruntergerührt, was dann das Gefrieren ganz sicher erzweckt.

Eingemachte Früchte.

(Confitures.)

1757. Eingemachte Himbeeren.

Ein Pfund frische, trockene, schön rothe Himbeeren werden sauber belesen, und unterdeß ein Pfund weißer Zucker geläutert (Nr. 1920) und etwas leichter als zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, die Himbeeren jetzt in den kochenden Zucker gegeben, beim Aufkochen sorgfältig abgeschäumt und einigemal untergetaucht, damit sie gleichmäßig gebrüht werden, und zwei Minuten gekocht. Nun hebt man sie mit einem messingenen Schaumlöffel heraus, und legt sie in eine irdene Schüssel, kocht den zurückgebliebenen Saft noch dicker ein, und gießt denselben, nachdem er etwas erkaltet ist, über die Himbeeren, welche jetzt mit einem reinen Tuch oder Deckel bedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt werden. Den folgenden Tag wird der Saft davon abgegossen, solcher nochmals auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, währenddem sorgfältig abgeschäumt, so noch dicker eingekocht, und fast ganz erkaltet wieder über die Himbeeren gegossen, welche man nach gänzlichem Erkalten dann in die dazu bestimmten Einmachgläser einfüllt. Sie werden hernach mit einem genau nach der Größe des Glases rund zugeschnittenen, in Kirschwasser oder Rum getauchten Papier unmittelbar bedeckt, mit einem zweiten Papier überbunden, und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Alle zum Einmachen bestimmten Früchte müssen sofort nach dem Einsammeln eingemacht werden, indem ein längeres Herumstehen ihnen nachtheilig ist, und sie bei Aufbewahren dann nicht so haltbar sein würden. Auch müssen alle Früchte immer fingerdick mit ihrem Syrup oder Zucker überfüllt sein. Ferner ist eine Hauptsache bei diesen sowohl als bei den andern eingemachten Früchten das Abschäumen des Saftes bei jedesmaligem Aufkochen.

1758. Eingemachte rothe Johannisbeeren.

Man zupft schön rothe, völlig reife Johannisbeeren rein ab, und macht sie dann ganz nach vorhergehender Nummer ein.

1759. Eingemachte schwarze Johannisbeeren.

Werden ganz nach voriger Nummer behandelt.

1760. Eingemachte Weichseln.

Schöne Weichseln werden von den Stielen abgezupft und dann ausgesteint (was am leichtesten mit einem spitzigen Hölzchen oder einem zusammengebogenen Draht geschieht), und zu einem Pfund ausgesteinten Weichseln nun ebensoviel Zucker geklärt (Nr. 1920), worein man hernach erstere gibt, sie acht Minuten langsam kocht, den aufsteigenden Schaum abnimmt, das Ganze zuletzt in eine irdene Schüssel umleert, und zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Den andern Tag wird der Saft davon abgegossen und dicker eingesotten, sodann halb erkaltet wieder über die Weichseln geschüttet, und solche abermals über Nacht ruhig hingestellt. Den dritten Tag wird dieses Verfahren nochmals wiederholt, der Syrup nun bis zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, fast ganz erkaltet neuerdings über die Weichseln gegossen, und diese dann bedeckt und kaltgestellt. Sollte der Saft die Weichseln nicht hinreichend bedecken, so kocht man noch so viel geklärten Zucker, als nöthig ist, zum leichten Breitlauf ein, und gießt ihn halb erkaltet nach. Den folgenden Tag werden sie in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und alsdann ganz nach Nr. 1757 beendet. Falls sie zu viel Syrup haben, kann man solchen extra auf dieselbe Weise, wie die Früchte selbst, in Gläser einfüllen, aufbewahren, und im Winter als Saft zu Saucen verwenden. — Man kann die Weichseln auch unausgesteint einmachen; in diesem Falle werden blos die größten und schönsten verwendet, und die Stiele nur bis zur Hälfte abgeschnitten.

1761. Eingemachte Kirschen.

Werden ganz auf dieselbe Art behandelt und beendet wie die Weichseln.

1762. Eingemachte Aprikosen.

Schöne reife, noch ziemlich feste Aprikosen werden geschält, gespalten und in kaltes Wasser gelegt, von diesem in laues Wasser gebracht, und so lange in die Nähe des Feuers gestellt, bis das Wasser kochend heiß ist und sie in die Höhe kommen, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel behutsam heraushebt und in eine Schüssel legt. Nun wird auf ein Pfund geschälte Aprikosen fünf Viertelpfund Zucker geläutert (Nr. 1920), etwas weniger dick als beim Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, alsdann halb erkaltet über die Aprikosen geschüttet, und diese mit einem Tuch bedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag wird der Saft von den Aprikosen abgegossen, auf's Feuer gesetzt, während öfterem

Abschäumen etwas dicker eingekocht, hernach halb erkaltet wieder über die Aprikosen geschüttet, und das Ganze wie das erste Mal über Nacht an einen kalten Ort gestellt. Den folgenden Tag wird dieses Verfahren gleichmäßig wiederholt, und der Zucker bis zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht dann wie bei den eingemachten Himbeeren (Nr. 1757). — Beim Brühen gebe man nicht zu viel Aprikosen auf einmal in das Kastrol, weil sonst leicht einige davon zu stark gebrüht werden dürften, während die andern vielleicht nicht heraufkommen könnten. — Sollte der Syrup nach einigen Tagen zu dünn sein, so wird solcher abgegossen, noch etwas dicker eingekocht, und dann fast ganz erkaltet wieder über die Aprikosen geschüttet.

1763. Eingemachte Pfirsiche.

Werden in der Hauptsache wie die Aprikosen behandelt, nur gewöhnlich nicht gespalten, sondern ganz eingemacht. Auch kann man sie abgeschält oder unabgeschält einmachen. Wenn sie unabgeschält eingemacht werden, wischt man sie mit einem Tuche rein ab, und sticht mit einer Stecknadel einigemal darein.

1764. Eingemachte Nüsse.

Die zum Einmachen bestimmten Nüsse werden, wenn sie zwar schon groß sind, aber inwendig noch keine harte Schale haben, was ungefähr Mitte bis Ende Juni, hauptsächlich um Johanni, der Fall ist, gebrochen. Man schneidet sie dann oben und unten etwas ab, durchsticht sie mehrmals mit einer Spicknadel oder einem zugespitzten Hölzchen, und legt sie, damit sie die Bitterkeit verlieren, acht Tage in ein Geschirr mit kaltem Wasser, während welcher Zeit letzteres zweimal des Tages abgegossen und mit frischem ersetzt wird. Den achten Tag werden die Nüsse abgeschüttet, in siedendes Wasser gebracht, darin so lange gekocht bis sie sich mit einem spitzigen Hölzchen leicht durchstechen lassen, und alsdann in kaltes Wasser gelegt. Sind sie hierin gänzlich erkaltet, so wird auf ein Pfund derselben fünf Viertelpfund Zucker geläutert (Nr. 1920), den man, wenn er halb abgekühlt ist, über die abgetrockneten und in eine Schüssel gelegten Nüsse, in deren Löcher man zuvor noch Gewürznelken und kleine Stückchen Zimmt gesteckt hat, gießt, und das Ganze dann kaltstellt. Am folgenden Tag wird der Zucker abgeschüttet, auf's Feuer gesetzt, aufgekocht, abgeschäumt, nicht ganz zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, und nach einigem Erkalten wieder über die Nüsse gegossen, welche sodann wie früher

über Nacht stehen bleiben. Dieses Verfahren wird noch zwei Tage nacheinander wiederholt. Zu beachten ist, daß der Zucker nie kochend, sondern immer halb erkaltet über die Nüsse gegossen wird. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht wie bei den Himbeeren (Nr. 1757). — Statt die Nüsse damit zu spicken, kann man die Gewürznelken und den Zimmt auch, von jedem ein halbes Loth, in ein Tüchlein zusammenbinden, und das letzte Mal im Zucker mitkochen, wodurch dieser den Geschmack vollkommen annimmt. — Auf schnellere Art sind die Nüsse eingemacht, wenn man, gleich nachdem sie gebrochen sind, das grüne Häutchen abschält, die Nüsse in kaltes Wasser wirft, hernach in siedendem Wasser weichkocht und in kaltem Wasser abkühlt, und im Weitern wie oben damit verfährt. Die Nüsse sind aber dann nicht so schön. — Der Zucker darf beim ersten und zweiten Kochen nicht zu stark gekocht werden, da er sich sonst nicht in die Nüsse zieht.

1765. Eingemachte abgeschälte Zwetschgen.

Frischabgenommene, schöne, reife, aber noch feste Zwetschgen werden abgeschält, und mit so viel kochendem Wasser auf's Feuer gesetzt, daß es darübergeht. Wenn sie in die Höhe kommen, hebt man sie mit einem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel, gießt das heiße Wasser darüber, und stellt dieselben über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag werden sie mit dem Schaumlöffel auf ein Tuch oder Sieb genommen, nach Ablaufen gewogen, und auf ein Pfund derselben ebensoviel Zucker geklärt (Nr. 1920), die Zwetschgen nun in den Zucker gelegt, einmal darin aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel gebracht, der Zucker darübergegossen, und das Ganze bedeckt über Nacht kaltgestellt. Am folgenden Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht solchen unter reinem Abschäumen dicker ein, gießt ihn kochend auf's Neue über die Zwetschgen, und stellt diese wieder, zugedeckt, über Nacht an einen kühlen Ort. Dieses Verfahren wird auch den vierten und fünften Tag beobachtet, am fünften dann der Zucker zum Breitlauf (Nr. 1921), nämlich etwas dicker, eingekocht, so über die Zwetschgen gegossen, und diese nach völligem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1757) eingefüllt und aufbewahrt.

1766. Eingemachte Reineclauden.

Die Reineclauden sollen vollgewachsen, aber noch hart und etwas unreif, dabei fehlerfrei, dunkelgrün und frisch vom Baum herunter sein. Zuerst werden nun die Stiele etwas abgestutzt, die

Früchte, nachdem sie mit einer Stecknadel von allen Seiten durchstochen, in frisches Wasser gelegt, und solche dann in einem kupfernen, unverzinnten Kastrol oder einer dergleichen Pfanne mit so viel Wasser, daß sie darin schwimmen, in die Nähe des Feuers gesetzt, wo man sie läßt, bis das Wasser kochend heiß ist und die Reineclauden in die Höhe kommen. Alsdann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine irdene Schüssel, gießt den heißen Absud darüber, und läßt sie über Nacht so stehen. Den andern Tag werden sie herausgenommen, auf ein reines Tuch zum Abtrocknen gelegt, und hernach in eine Schüssel gebracht. Auf ein Pfund Reineclauden wird jetzt fünf Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1920), dieser halb erkaltet darübergegossen, und das Ganze über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am folgenden Tag schüttet man den Zucker ab und kocht solchen, indem man den aufsteigenden Schaum fortwährend abnimmt, etwas dicker ein, gießt ihn dann halb erkaltet auf's Neue über die Reineclauden, und stellt dieselben über Nacht abermals kalt, worauf man am nächsten Tag dieß Verfahren wiederholt, ebenso am darauffolgenden Tage, an welchem nun der Zucker zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, die Früchte dareingegeben und einmal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und der Zucker noch etwas dicker eingekocht und fast ganz erkaltet wieder über die Reineclauden gegossen wird. Nach gänzlichem Erkalten werden solche nach Nr. 1757 eingefüllt und aufbewahrt. — Die ganze Bereitung muß in einem unverzinnten Kastrol geschehen, damit die Reineclauden ihre schöne grüne Farbe behalten. Schädliches ist dabei nicht zu befürchten, weil das Einkochen schnell bewerkstelligt wird, und die Frucht nie im Kastrol stehen bleibt.

1767. Eingemachte Muskatellerbirnen.

Schöne, reife, doch nicht überreife Muskatellerbirnen werden abgeschält, und die Stiele bis zur Häfte abgeschnitten, während dem Schälen die Früchte in ein Wasser geworfen, worin ein Eßlöffel Essig ist, damit sie schön weiß bleiben, und solche dann mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie völlig weich sind, was man erkennt, wenn man mit einer Stecknadel dareinsticht. Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel mit frischem Wasser, und nach gänzlichem Erkalten auf ein Tuch zum Abtrocknen. Alsdann wird auf ein Pfund Birnen fünf Viertelpfund Zucker geläutert (Nr. 1920),

dieser halb erkaltet über die Birnen, welche zuvor in eine irdene Schüssel gelegt wurden, gegossen, und solche über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag gießt man den Zucker von den Birnen ab, kocht denselben dicker ein, gießt ihn, nachdem er abgeschäumt und etwas erkaltet ist, neuerdings über die Birnen, und läßt das Ganze über Nacht wieder stehen. Dieses Verfahren wird auch am nächsten Tage wiederholt. Den vierten Tag wird der Zucker davon abgeschüttet, solcher zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht und fast ganz erkaltet wieder über die Birnen gegossen, und diese nach Verkühlen wie die Himbeeren (Nr. 1757) eingefüllt und aufbewahrt.

1768. Eingemachte Quitten.

Die Quitten werden, nachdem sie abgeschält sind, in vier bis sechs Theile verschnitten, und in kaltes Wasser, worein der Saft einer halben Zitrone gedrückt wurde, gelegt, dann die Schelfen und die ausgeschnittenen Kerne rein gewaschen, und mit einem Stückchen Zimmt und einigen Nelken in dem nöthigen Wasser weichgekocht. Dieses Wasser seiht man durch ein Tuch, und kocht die Quitten darin weich, die man hernach auf ein Sieb oder einen Durchschlag legt, unter das ein Geschirr gestellt wurde, und nach einigem Abtropfen in eine irdene Schüssel gibt. Nun wird auf ein Pfund Quitten ebensoviel Zucker geläutert (Nr. 1920), dieser über die Quitten gegossen, und im Uebrigen ganz nach voriger Nummer verfahren. — Sollte man nach einigen Tagen sehen, daß der Saft dünner wird, so gießt man ihn ab, kocht ihn dicker ein, und schüttet ihn nach gänzlichem Erkalten wieder über die Quitten. — Der hier nicht zur Verwendung kommende Quittenabsud kann zur Quittengelée (Nr. 1797) benützt werden.

1769. Eingemachte Melonen.

Man schneidet die Melonen in zweifingerdicke Schnitze, und entfernt die Kerne und alles Sulzige, schält die Schnitze dann ab, und schneidet sie überzwerch in fingerdicke Blättchen oder Schnitzchen, welche man in eine irdene Schüssel legt, mit einigen Eßlöffeln Essig überspritzt, und anderthalb bis zwei Stunden so stehen läßt, hierauf mit kochendem Wasser auf's Feuer setzt, völlig weichkocht, dann in einen Durchschlag abgießt, und zum Abtrocknen auf ein Tuch legt. Unterdeß wird auf ein Pfund Melonen ein Pfund Zucker geklärt (Nr. 1920), die Melonen einigemal darin aufge-

kocht, alsdann das Ganze in eine irdene Schüssel geleert, und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am folgenden Tag wird der Zucker davon abgeschüttet, dicker eingekocht, hernach halb erkaltet wieder über die Melonen gegossen, und diese über Nacht zum Erkalten gestellt. Den dritten Tag schüttet man den Zucker nochmals ab, kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1921) ein, und gießt ihn nun fast ganz erkaltet neuerdings über die Melonen, welche nach Verkühlen wie die Himbeeren (Nr. 1757) eingefüllt und aufbewahrt werden.

1770. Eingemachte Dürrlitzen.

Schöne, reife, doch nicht überreife Dürrlitzen werden vom Baum abgenommen, auf ein Pfund derselben ein Pfund Zucker geklärt (Nr. 1920), die Dürrlitzen dareingethan und einmal aufgekocht, dann mit dem messingenen Schaumlöffel in eine irdene Schüssel herausgehoben, der Zucker darübergegossen, und solche über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am andern Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht denselben etwas dicker ein, schäumt ihn ab, gießt ihn fast ganz erkaltet wieder über die Dürrlitzen, und stellt diese zugedeckt über Nacht abermals an einen kühlen Ort. Den dritten Tag wird dieses Verfahren nochmals wiederholt, den vierten Tag der abgegossene Zucker zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, sodann fast ganz erkaltet wieder über die Dürrlitzen gegossen, und letztere nun wie die Himbeeren (Nr. 1757) eingefüllt und aufbewahrt.

1771. Eingemachte Stachelbeeren.

Hiezu kann man nur eine schöne, grüne Sorte Stachelbeeren verwenden, und es sollen solche vollgewachsen, aber noch nicht ganz reif sein. Sie werden dann gespalten oder auch nur der Butzen weggeschnitten, und mit einem kleinen Messerchen die gröbsten Kerne herausgenommen. Das Einmachen ist wie bei den Reineclauden (Nr. 1766), nur daß man die Stachelbeeren nicht durchsticht. — Werden meist zu Verzierungen von Backwerk verwendet.

1772. Eingemachte Hagebutten oder Hiefen.

Von den schönsten, großen, veredelten, doch nicht überreifen Hagebutten wird oben der Butzen entfernt, und solche bisweilen auch an der Seite aufgeschnitten, oder sie werden in der Mitte getheilt, in jedem Fall aber sodann die Kerne und alles Haarige sorgfältig herausgenommen, worauf man die Hagebutten wiegt

und in ein irdenes Geschirr legt. Auf ein Pfund derselben wird nun ein Pfund Zucker dünn geklärt (Nr. 1920), nachdem er etwas erkaltet ist die Hagebutten dazugethan, solche damit auf's Feuer genommen, einigemal leicht darin aufgekocht, so, daß sie weich, aber nicht zu weich sind, hernach mit dem Schaumlöffel behutsam herausgenommen, und in eine irdene Schüssel gelegt. Ist der Zucker ein wenig erkaltet, so gießt man ihn wieder über die Hagebutten, bedeckt dieselben mit einem Tuch, und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag werden sie nochmals abgegossen, der Zucker zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, solcher, nachdem er nahezu erkaltet ist, wieder über die Hagebutten geschüttet, und diese nach gänzlichem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1757) eingefüllt und aufbewahrt. — Beim Abschneiden des Butzens muß man Acht geben, daß die Hagebutten ganz bleiben; auch wird ein kurzer Stiel darangelassen.

Anmerkung. Bei allen bis jetzt beschriebenen eingemachten Früchten muß, wenn sie fertig und zum Aufbewahren hergerichtet sind, nach einigen Tagen nachgesehen werden. Ist der Saft obenüber dünn und wässerig geworden, oder bedeckt er nicht mehr hinreichend die Früchte, so wird sechs bis acht Loth Zucker mit einem Gläschen Wasser verkocht, abgeschäumt, dann der Saft der Frucht darangegossen, und dieß zusammen noch eine Viertelstunde dicker eingekocht und dann abgeschäumt. Nachdem solches völlig erkaltet ist, gießt man es über die Frucht, bedeckt dieselbe wie das erste Mal, und bewahrt sie zugebunden auf. Sollte sich später auf dem im Glas befindlichen Papier (s. Nr. 1757) Schimmel ansetzen, so wird aufgebunden, das schimmlige Papier herausgenommen, und ein in Rum oder Kirschwasser getauchtes frisches daraufgelegt. Auf dieses Papier gießt man alsdann noch ein oder zwei Eßlöffel Rum oder Kirschwasser, und bindet das Glas wieder zu.

Um die Früchte länger aufbewahren zu können, ohne daß sie in Gährung übergehen, überbindet man einige Tage nach dem Einmachen, indem man zuvor das innere Papier herausnimmt, die Gläser mit einer feuchten Rindsblase, umwickelt dieselben mit Heu oder Leinwand, stellt sie in einen Kessel und siedet sie nach Nr. 1814 in Dunst. (Das Umwickeln der Gläser geschieht, damit sie nicht unmittelbar auf den harten Kesselboden zu stehen kommen, oder aneinanderstoßen können.)

1773. Eingemachte grüne Bohnen.

Große, grüne, sogenannte Schwertbohnen, werden, wenn sie ausgewachsen, aber noch nicht holzig sind und noch keine großen Kerne haben, abgebrochen, von den Fäden befreit, dann der Länge nach gespalten, die innere weiße Haut leicht ausgeschabt, und so in stark gesalzenes Wasser acht Tage lang gelegt, wobei man die

Bohnen mit einem Holzteller beschwert, damit sie immer vom Salzwasser bedeckt bleiben. Nun wird Wasser zum Kochen gebracht, und die Bohnen sammt dem Salzwasser dareingegeben und weichgekocht, doch so, daß sie sich noch fest anfühlen lassen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel in kaltes Wasser gibt, und dieses täglich mehrmals mit frischem ersetzt. Nach einigen Tagen, wenn das Wasser das Salz gänzlich ausgezogen hat, werden die Bohnen abgeschüttet und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, sodann auf ein halb Pfund derselben ein Pfund Zucker geklärt (Nr. 1920), und dieser nach Erkalten über die in eine irdene Schüssel gebrachten Bohnen gegossen, welche man nun über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Den andern Tag schüttet man den Zucker davon ab, kocht ihn dicker ein, schäumt denselben ab, gießt ihn nach gänzlichem Erkalten wieder über die Bohnen, und stellt diese wie das erste Mal über Nacht an einen kühlen Ort. Am dritten Tag wird der Zucker gleichfalls davon abgegossen, nun zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, solcher, wenn er erkaltet ist, auf's Neue über die Bohnen gegeben, und letztere nach gänzlichem Erkalten wie die Himbeeren (Nr. 1757) eingefüllt und beendet. — Der Zucker darf das erste und zweite Mal nicht zu dick eingekocht werden, damit die Bohnen, indem man solche nur zu Verzierungen verwendet, die schöne grüne Farbe nicht verlieren.

In Senf eingemachte Früchte.

1774. In Senf eingemachte Melonen.

Werden ganz nach Nr. 1769 eingemacht und aufbewahrt, nur wird am dritten Tag der abgegossene Zucker mit vier Loth Senfmehl angerührt und aufgekocht, und halb erkaltet dann wieder über die Melonen gegossen. — Gibt man zum Fleisch.

1775. In Senf eingemachte Früchte.

Man wählt hiezu kleinere Früchte. Aepfel und Birnen müssen reif und geschält sein, Melonen sowie Kürbisse geschält und in kleine Stücke geschnitten und aus den Kürbissen das Mollige entfernt, Zwetschgen, Aprikosen und Pfirsiche noch etwas fest und geschält. Nun werden zu sechs Theilen Früchten vier Theile Honig

kochend gemacht, dieser sogleich über die Früchte gegossen, und das Ganze achtundvierzig Stunden stehen gelassen. Alsdann kocht man die erstern vier Sorten Früchte so lange mit dem Honig, bis sie weich, doch nicht zu weich sind, worauf man sie herausnimmt, die zurückgelassenen andern Früchte einigemal langsam im Honig aufkocht, hernach behutsam zu den erstern in eine Schüssel legt, und den Honig noch so lange kocht, bis er sich gänzlich mit dem Saft der Früchte vermischt hat. Zu sechs Pfund Früchten wird jetzt ein Viertelpfund halb gelbes und halb braunes Senfmehl mit einem Theil des heißen Honigs angerührt, und solches zu den Früchten gegossen. Sollten letztere dadurch die gewünschte Schärfe noch nicht haben, so wird mit Senfmehl nachgeholfen, im andern Fall läßt man von demselben weg. Man füllt sie nun in steinerne Töpfe, und legt dazwischen ein fingerlanges verschnittenes Stück Meerrettig, was bezweckt, daß die Früchte mürbe und haltbar werden. Die Töpfe überbindet man dann mit Rindsblase.

1776. In Senf eingemachte Früchte auf andere Art.

Aepfel, Birnen und Melonen werden geschält und in Stücke geschnitten, dann mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt, und so lange gekocht, daß man sie mit einer Nadel leicht durchstechen kann, worauf man sie auf ein Sieb gibt. Die Zwetschgen werden abgeschält, die Reineclauden dagegen mit der Haut genommen, und beide Theile mit lauem Wasser zum Feuer gesetzt, wo man sie so lange läßt, bis sie auf die Oberfläche kommen, dann werden sie gleichfalls auf ein Sieb gelegt. Auf ein Pfund nach dem Abschälen gewogene Früchte nimmt man nun ein Pfund Zucker, und verkocht solchen mit einem Glas Wasser, bis er ganz aufgelöst ist, hernach legt man die Früchte in eine Schüssel, gießt den heißen Zucker darüber, und läßt das Ganze über Nacht stehen. Den andern Tag wird es auf's Feuer gestellt und einmal aufgekocht, die Früchte jetzt herausgenommen, der Zucker dicker eingekocht, und letzterer alsdann halb erkaltet wieder über die Früchte gegossen und damit über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tag gießt man den Zucker ab, und kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1921) ein, nimmt sodann auf ein Pfund Zucker zwei Eßlöffel Senfmehl, rührt dieses mit dem heißen Zucker an, und gießt das Ganze wieder über die Früchte. Diese werden hernach wie vorige in steinerne Töpfe gefüllt, dazwischen gleichermaßen Meerrettig gelegt, und die Töpfe zuletzt ebenfalls mit Rindsblase überbunden.

Marmeladen.

1777. Aprikosenmarmelade.

Ganz frische reife Aprikosen werden fein abgeschält und ausgesteint, dann ein Pfund derselben mit einem halben Schoppen gutem alten Wein auf's Feuer gesetzt, und hier unter beständigem Rühren so lange gelassen, bis sie zu einem Mus verkocht sind. Unterdeß wird ein Pfund Zucker geklärt (Nr. 1920), und hernach etwas dicker, d. i. zum Breitlauf (Nr. 1921), eingekocht, die Aprikosen nun durch's Sieb getrieben, und das Durchgetriebene in den Zucker gegeben, worauf man das Ganze unter stetem festen Umrühren noch einmal aufkocht. Alsdann leert man es in eine irdene Schüssel, und mengt die gleich Mandeln gebrühten und abgezogenen Kerne darunter, füllt es hernach halb erkaltet in die bestimmten Einmachgläser, deckt nach der Größe der letztern rundgeschnittene, in Rum oder Kirschwasser getauchte Blättchen von weißem Schreibpapier unmittelbar auf die Marmelade, überbindet die Gläser mit einem rundgeschnittenen Stück Ochsenblase, das durch's Wasser gezogen und wieder abgetrocknet wurde, und verwahrt die Marmelade an einem trockenen kühlen Ort.

Anmerkung. Mit Wein und Wasser verdünnt, kann jede Marmelade, warm oder kalt, zu Mehlspeisen als Sauce servirt werden.

1778. Aprikosenmarmelade auf gewöhnliche Art.

Ganz reife Aprikosen werden ausgesteint, gewogen und mit einem Gläschen Wasser auf's Feuer gesetzt, hier unter beständigem Rühren zu einem Mus verkocht, dann durch's Sieb getrieben, und mit Zucker (drei Viertelpfund auf je ein Pfund Aprikosen gerechnet) wieder auf's Feuer gesetzt, wo man sie unter fortwährendem Rühren so dick einkocht, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Marmelade fährt, dieselbe nur langsam wieder zusammenfließt. Alsdann wird sie in eine irdene Schüssel geleert, die gebrühten und abgezogenen Kerne daruntergemengt, nach völligem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und ganz wie vorige beendet. — Wird gewöhnlich, mit Wein verdünnt, zu Saucen verwendet, auch dient sie zum Füllen von Backwerk.

1779. Pfirsichmarmelade.

Wird ganz nach den beiden vorhergehenden Nummern bereitet, nur verwendet man die Kerne nicht dazu.

1780. Reineclaudenmarmelade.

Man steint ganz reife, schöne, grüne Reineclauden aus, bringt zwei Pfund davon in einem unverzinnten kupfernen Kastrol auf's Feuer, läßt sie hier unter beständigem Rühren verkochen, und treibt sie dann durch's Sieb. Unterdeß klärt man anderthalb Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser (Nr. 1920), und kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1921) ein, gibt nun die durchgetriebenen Reineclauden dazu, und kocht dieß zusammen in einem unverzinnten kupfernen Geschirr unter fortwährendem Rühren noch einigemal auf, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert, nach völligem Erkalten in die Gläser einfüllt, und ganz nach Nr. 1777 beendet. — Verwendet man meistens zum Verzieren von Torten oder Backwerk. — Lassen sich die Reineclauden nicht aussteinen, so werden sie ganz gekocht, wo dann die Steine beim Durchtreiben im Sieb zurückbleiben.

1781. Kirschenmarmelade.

Schöne, reife, schwarze Kirschen werden ausgesteint, gewogen, mit einem halben Gläschen alten Wein auf's Feuer gesetzt, weichgekocht, und dann durch's Sieb getrieben. Nun klärt man auf zwei und ein halb Pfund ausgesteinte Kirschen anderthalb Pfund Zucker (Nr. 1920), kocht ihn sodann zum Breitlauf (Nr. 1921) ein, gibt das Kirschenmark dazu, und kocht jetzt das Ganze unter fortwährendem Rühren noch eine Viertelstunde, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert und drei Eßlöffel Kirschwasser darunterrührt, solche nach halbem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser füllt, und nach Nr. 1777 beendet.

1782. Aepfelmarmelade.

Hiezu werden vorzugsweise Reinetten genommen, diese abgeschält, gespalten, ausgegraben und in Schnitze geschnitten, welche man während dem Schälen gleich in kaltes Wasser wirft, unter das etwas Zitronensaft oder ein Eßlöffel Essig gemengt wurde, damit sie weiß bleiben. Nun werden die Schelfen und das Kernhaus mit so viel Wasser, daß es darüber hingeht, eine Viertelstunde gekocht, und alsdann in ein reines, über eine Schüssel gebreitetes Tuch geschüttet. In dem durch das Tuch abgelaufenen

Wasser bringt man die aus dem kalten Wasser genommenen Aepfelschnitze jetzt auf's Feuer, und kocht sie zugedeckt weich, hernach werden sie durch's Sieb getrieben, und das Durchgetriebene wieder auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei verkocht. Auf zwei Pfund Aepfel wird sodann anderthalb Pfund Zucker geklärt (Nr. 1920), dieser zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, der Aepfelbrei dazugegeben, und das Ganze jetzt gekocht, bis es so dick ist, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Marmelade fährt, solche nur langsam wieder zusammenfließt. Nun leert man letztere in eine irdene Schüssel, mengt einen Viertelschoppen guten Arak und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone darunter, und füllt sie nach halbem Erkalten in die Einmachgläser. Das Uebrige siehe bei Nr. 1777. — Eignet sich besonders als Fülle von Torten und sonstigem Backwerk.

1783. Quittenmarmelade.

Man verschneidet schöne, reife Quitten, nachdem sie abgeschält sind, in sechs bis acht Theile, wirft diese während dem Verschneiden in kaltes Wasser, setzt sie hernach in einer Pfanne mit so viel kaltem Wasser, daß es darübergeht, zum Feuer, und kocht sie so lange, bis sie ganz weich sind. Alsdann werden sie in ein Sieb geleert, worunter eine Schüssel gegeben ist, der abgelaufene Saft hernach bei Seite gestellt, und die Quitten durch's Sieb getrieben, wobei die Kerne und alles Unreine zurückbleibt. Nun wird drei Viertelpfund Zucker mit dem abgelaufenen Quittensaft geklärt (Nr. 1920), solcher zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, ein Pfund von dem Durchgetriebenen dazugegeben, und das Ganze unter beständigem Rühren und öfterem Abnehmen des aufsteigenden Schaumes eine Viertelstunde eingekocht, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert, nach halbem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser einfüllt, und nach Nr. 1777 beendet. — Aus dem Saft kann man auch sofort Quittengelée (Nr. 1797) bereiten, in welchem Fall dann der Zucker bei der vorstehenden Marmelade mit Wasser, statt mit dem Quittensaft, geklärt wird.

1784. Himbeermarmelade.

Recht reife Himbeeren werden zerdrückt, ein Pfund davon in einer messingenen Pfanne unter beständigem Rühren eine Viertelstunde eingekocht, und nach einigem Erkalten durch ein Sieb getrieben, so, daß die Kerne zurückbleiben. Alsdann klärt man drei Viertelpfund Zucker (Nr. 1920), kocht ihn zum Breitlauf (Nr. 1921)

ein, gibt ein Pfund von dem Durchgetriebenen dazu, und kocht das Ganze unter fortwährendem starken Rühren und beständigem Abnehmen des Schaumes dick ein. Hernach leert man die Marmelade in eine irdene Schüssel, füllt sie nach einigem Abkühlen in die bestimmten Einmachgläser, und beendet sie nach Nr. 1777.

1785. Brombeermarmelade.

Schöne reife Brombeeren werden mit einem Viertelschoppen Wasser zum Feuer gesetzt, unter beständigem Rühren eine Viertelstunde gekocht, und nach einigem Abkühlen durch ein Sieb getrieben. Nun kocht man anderthalb Pfund von dem Durchgetriebenen mit einem Pfund gestoßenem Zucker (am besten Farinzucker) unter fortwährendem Rühren so dick ein, daß es dicklich vom Löffel läuft, stellt es alsdann bei Seite, und füllt es nach einigem Erkalten in die Einmachgläser. Das Uebrige s. bei Nr. 1777. — Diese Marmelade ist besonders bei Heiserkeit und Husten zu empfehlen.

1786. Johannisbeermarmelade.

Recht reife, rothe Johannisbeeren werden abgebeert, in einer Schüssel mit einem Erbsendrücker oder in dessen Ermangelung mit der verkehrten Seite eines Kochlöffels zerdrückt, und dann mit der verkehrten Seite eines silbernen Löffels durch ein weites Sieb getrieben. Nun nimmt man zu je einem Pfund durchgetriebenen Beeren ein Pfund gestoßenen Zucker, läßt solchen in einer messingenen Pfanne mit einem Schoppen Wasser verkochen, und schäumt ihn unter dieser Zeit fleißig ab. Alsdann werden die Johannisbeeren dazugegeben, und die Marmelade unter fortwährendem Rühren dicklich eingekocht, so daß, wenn man mit dem Löffel dieselbe in die Höhe zieht, sie langsam zuletzt in Lappen herabfällt. Hernach füllt man sie lau in Gläser oder andere reine irdene oder porzellanene Geschirre, legt ein nach der Oeffnung rundgeschnittenes, in Kirschwasser getauchtes Papier darüber, bindet die Gläser oder Geschirre mit Papier gut zu, und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

1787. Marmelade von schwarzen Johannisbeeren.

Bereitet man ganz wie vorige, nur nimmt man, statt rothe Johannisbeeren, schwarze. — Wird besonders für Brustleidende und für Heiserkeit empfohlen.

1788. Hagebuttenmarmelade.

Sehr reife, hübsch rothe Hagebutten werden auseinanderge-

schnitten und von den Kernen befreit, oder man bekommt sie schon so hergerichtet, dann in einen Topf gethan, und, mit etwas frischem Wasser überspritzt und indem man ein Gläschen Wein dazugießt, drei bis vier Tage an einen kühlen Ort gestellt, wo man sie täglich einigemal durcheinanderrührt, immer wieder etwas Wasser, so daß auf vier Schoppen Hagebutten ein Schoppen Wasser verbraucht wird, darüberspritzt bis sie alle gänzlich musig geworden, und alsdann sie mit der verkehrten Seite eines silbernen Löffels durch ein Sieb treibt. Auf ein Pfund des Durchgetriebenen wird nun ein Pfund Zucker ohne Eiweiß geklärt (Nr. 1920) und zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, die Hagebutten dareingegeben und einigemal damit aufgekocht, hernach die Marmelade in eine irdene Schüssel geleert und ein kleiner Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale daruntergerührt, dieselbe nach halbem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und nach Nr. 1777 beendet.

1789. Erdbeermarmelade.

Ein Pfund reife, trockene Erdbeeren werden durch's Sieb getrieben, dann ein Pfund feiner Zucker unter das Durchgetriebene gemengt, das Ganze nun in Flaschen eingefüllt, fest zugepfropft und verpicht, und in trockenen Sand in den Keller gelegt.

1790. Erdbeermarmelade auf andere Art.

Unter ein Pfund durch's Sieb getriebene Erdbeeren rührt man anderthalb Pfund gesiebten Zucker, bis dieser zerschmolzen ist. Die Marmelade füllt man nun in Flaschen ein, welche man fest zupropft, und mit einer zuvor in Weingeist eingeweichten, dann mit Salz abgeriebenen und in lauem Wasser ausgewaschenen Blase zubindet. Hernach verpicht man die Flaschen, und verwahrt sie während des Sommers im tiefen Sand im kalten Keller.

1791. Aprikosenmarmelade auf einfache Art.

1792. Pfirsichmarmelade auf einfache Art.

Frische, recht reife Aprikosen oder Pfirsiche werden durch's Sieb getrieben, und die Marmelade dann ganz nach voriger Nummer bereitet und beendet.

Anmerkung. Sollte, wenn man in späterer Zeit einmal nachsieht, eine der vorstehenden Marmeladen in Gährung übergehen wollen, so muß solche im Dunstbad Nr. 1814 gekocht werden.

Obstgeléen.

1793. Rothe Johannisbeergelée.

Schön rothe, gut gereifte, rein abgestielte Johannisbeeren werden mit einem Gläschen frischem Wasser sechs bis acht Stunden zugedeckt an einen warmen Ort gestellt, am besten in einen abgekühlten Backofen, und hier so lange gelassen, bis sie aufgesprungen sind und Saft gezogen haben, wo man sie dann leicht durch ein Tuch windet. Nach einiger Zeit, wenn sich der Saft ein wenig gesetzt hat, wird solcher langsam abgegossen, dann mit je zwei Schoppen desselben ein Pfund feingestoßener Zucker auf's Feuer gesetzt, und das Ganze unter sorgfältigem Abschäumen einigemal überkocht, so daß, wenn man davon auf einen Teller schüttet, sich die Gelée sulzt. Sie wird hernach vom Feuer genommen, etwas abgekühlt, und noch warm, ja nicht heiß, in die dazu bestimmten erwärmten Geléegläser eingefüllt, nach gänzlichem Erkalten ein nach der Oeffnung der Gläser rundgeschnittenes, in Rum getauchtes Stückchen Papier unmittelbar darübergedeckt, dann jedes Glas mit doppeltem Schreibpapier und Bindfaden fest überbunden, und an einem trockenen, kühlen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Beim Einkochen der Obstgeléen und Obstsäfte muß man sehr Acht geben, daß es zur rechten Dicke geschieht. Zu wenig gekocht, wäre die betreffende Gelée dünn und flüssig, im andern Falle wäre sie zähe, und würde nicht mehr in so schöner Farbe erscheinen. — Auch sollen alle farbigen Geléen und Säfte nur in messingenen Pfannen gekocht und dabei immer nur messingene Schöpflöffel gebraucht werden, damit sie an ihrer schönen Farbe nicht verlieren.

1794. Weiße Johannisbeergelée.

Ganz reife, durchsichtig helle, weiße Johannisbeeren werden von den Stielen rein abgezupft, und dann je zwei Pfund derselben mit zwei Pfund geklärtem Zucker (Nr. 1920) aufgekocht, bis sie aufgesprungen sind, worauf man sie leicht durch ein Tuch preßt. Der Saft wird nun wieder auf's Feuer gesetzt, unter sorgfältigem Abschäumen zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, und die Gelée ganz der vorhergehenden gleich beendet.

Anmerkung. Der Johannisbeergelée kann man durch Vermengung von weißen und rothen Johannisbeeren auch eine Rosafarbe geben. — Oefters füllt man dieselbe auch in kleine, eigens dazu gemachte Förmchen,

in deren Boden Figuren eingetrieben sind, oder in Gläschen ein, welche Förmchen und Gläschen man bei Gebrauch in warmes Wasser taucht, auf schön ausgeschnittenes Papier umstürzt, und die Gelée zum Dessert gibt.

1795. Gemischte Johannisbeergelée.

Anderthalb Pfund reife, abgezupfte Johannis- und ein halb Pfund ausgelesene Himbeeren werden nach voriger Nummer mit zwei Pfund Zucker aufgekocht, und die Gelée dann nach Nr. 1793 beendet.

1796. Aepfelgelée.

Eine gute Sorte Aepfel, vorzugsweise Reinetten, werden, ohne sie zu schälen und auszugraben, mit einem Tuch abgerieben, zu feinen Schnitzchen verschnitten, und mit so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß die Aepfel davon bedeckt sind, worauf man solche auf ganz schwachem Feuer oder im Ofen wenigstens eine Stunde langsam weichkocht, dann in ein über eine Schüssel gebreitetes naßgemachtes Tuch schüttet, und leicht preßt. Der dadurch gewonnene Saft wird nun gewogen, ebensoviel Zucker geklärt (Nr. 1920), und letzterer, nachdem er zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, mit dem Safte der Aepfel vermischt. Unter sorgfältigem Abschäumen kocht man sodann das Ganze noch dicker ein, so daß es, mit dem Löffel in die Höhe gezogen, zuletzt lappenähnlich herunterfällt, stellt die Gelée hernach vom Feuer weg, füllt, sobald dieselbe etwas verkühlt ist, sie noch warm in die bestimmten Gläser ein, und beendet sie ganz nach Nr. 1793.

1797. Quittengelée.

Auf ein Pfund Quittensaft (s. Nr. 1783) rechnet man ein Pfund Zucker. Dieser wird in kleine Stückchen zerschlagen, und mit dem Quittensaft auf dem Feuer unter beständigem Abschäumen so lange gekocht, bis das Ganze anfängt dick zu werden, und der letzte Tropfen lappenartig am Löffel hängt und langsam davon abfällt. Alsdann stellt man die Gelée vom Feuer weg, läßt sie etwas verkühlen, füllt sie lauwarm in weithalsige Gläser, und beendet sie gleichfalls nach Nr. 1793. — Schmeckt besonders zu Butterbrod gut, dann soll sie aber nicht zu stark eingekocht sein. — Zu empfehlen ist es, sie in kleinere weithalsige Gläser einzufüllen, da angebrochene Gläser sich nicht mehr gut aufbewahren lassen.

1798. Quittenzeltchen.

Die Quitten werden sauber gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, und in Wasser weichgesotten, alsdann das Mark von

dem Kernhaus sauber abgeschabt, und durch ein Sieb getrieben. Das durchgetriebene Mark kocht man nun in einer Pfanne unter stetem Umrühren so lange, bis es sich von derselben ablöst, hernach wird es auf einen Teller gethan, und nach Erkalten so viel gesiebter Zucker daruntergemengt, daß man die Masse in Mödel drücken oder ausstechen kann, wo man die Zeltchen dann an einem warmen Ort trocknet.

Obstsäfte.

1799. Himbeersaft.

Gute, frische, reife, ausgelesene Himbeeren werden zerdrückt, in einem irdenen Topf zwei Tage zugedeckt in den Keller gestellt, und dann durch ein Tuch fest ausgepreßt. Nun nehme man auf ein Pfund Saft zwei Pfund Zucker, setze den Saft damit auf's Feuer, und koche ihn hier unter gehörigem Abschäumen klar und hell einigemal auf. Dann entferne man denselben vom Feuer, fülle ihn nach gänzlichem Erkalten in mehrere wo möglich kleinere Flaschen, pfropfe diese fest zu, umbinde die Pfropfen gut mit Bindfaden, und bewahre den Saft an einem kühlen Ort auf, am besten in einem trockenen Keller im Sand.

Anmerkung. Ist ein Obstsaft zu langem Aufbewahren bestimmt, so ist es gut, wenn man ihn noch im Dunstbad kocht. Alsdann wird der fertig gekochte, halb erkaltete Saft nicht zu voll in reine Flaschen eingefüllt, gut verpfropft, und mit doppelter Blase überbunden, so nach Nr. 1814 im Dunst gekocht, und hernach wie in obiger Nummer beschrieben aufbewahrt.

1800. Gemischter Himbeersaft.

Man zerdrückt in einer Schüssel eine Maß recht reife Himbeeren und eine halbe Maß Johannisbeeren, und stellt dieß zwei bis drei Tage in den Keller, dann windet man es durch ein geruchloses Tuch, und läßt den durchgelaufenen Saft sechs bis acht Stunden ruhig stehen. Nun wird auf ein Pfund Saft zwei Pfund kleinzerbröckelter Zucker mit einem Schoppen Wasser zum Feuer gethan, aufgekocht, abgeschäumt, und noch so lange gekocht, bis derselbe anfängt, schwer vom Löffel zu laufen. Alsdann gibt man den hellen abgelaufenen Saft dazu, und nachdem das Ganze noch einigemal aufgekocht hat und abgeschäumt ist, wird es vom Feuer

genommen und in eine Schüssel gegossen, nach Erkalten in kleinere Flaschen gefüllt, diese gut zugepfropft, nach Belieben verpicht, und wie die obigen aufbewahrt.

1801. Johannisbeersaft.

Gut gereifte Johannisbeeren werden, nachdem sie von den Stielen abgezupft sind, zwei bis drei Tage in den Keller gestellt, und durch ein Tuch dann fest ausgepreßt, hernach nimmt man zu einer Maß Saft zwei Pfund Zucker, und bereitet und beendet den Saft ganz nach Nr. 1799.

1802. Brombeersaft.

Wird ganz wie der Himbeersaft (Nr. 1799) bereitet, dann sofort in Flaschen gefüllt, diese gut verpfropft, und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

1803. Kirschensaft.
1804. Weichselsaft.

Reife schwarze Kirschen oder Weichseln werden von den Stielen abgezupft, in einem Mörser mit den Kernen verstoßen, und in einem steinernen Topf einige Tage an einen kühlen Ort gestellt. Alsdann preßt man solche durch ein Tuch, nimmt zu einer Maß Saft zwei Pfund Zucker, setzt das Ganze auf's Feuer, und bereitet und beendet den Saft nach Nr. 1799.

Anmerkung. Beim Stoßen der Kirschen oder Weichseln muß der Mörser mit einem Stück Pappendeckel oder einem Tuch bedeckt sein, um das Herausspritzen des Saftes zu verhüten.

1805. Heidelbeersaft.

Die Heidelbeeren werden verlesen und vollständig zerdrückt, (was am besten mit einem Erbsendrücker geschieht,) so ein paar Tage stehen gelassen, und dann durch ein Tuch gepreßt. Nun wird zu gut anderthalb Schoppen Heidelbeersaft anderthalb Pfund Zucker geläutert (Nr. 1920), beides dann vermengt, und der Saft bei gelindem Feuer unter beständigem Rühren eingekocht, so dick, daß er dicklich vom Löffel läuft. Hernach füllt man den Saft in Flaschen, bindet diese mit Rindsblase zu, und bewahrt sie ganz nach Nr. 1799 auf. — Das Pressen kann man auch in einer Apotheke vornehmen lassen.

Anmerkung. Die vorbeschriebenen Säfte gibt man gewöhnlich, mit Wasser vermengt, als kühlendes Getränk, oder auch, nach Anzeige, über Mehl- und Obstspeisen.

1806. Erbsel- oder Spitzbeersaft.

Man streift die Träubchen ab, nimmt sie in einer messingenen Pfanne auf's Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rühren mit einem halben Schoppen Wasser heiß werden und aufspringen, und stellt sie dann bei Seite. Nach einigem Erkalten preßt man dieselben durch ein Tuch, stellt den Saft einige Tage in den Keller, wo er sich hell scheiden wird, schüttet hernach den hellen Saft ab, und setzt nun mit je einer halben Maß desselben ein Pfund Zucker auf's Feuer. Hier wird der Saft unter beständigem Abschäumen eine Viertelstunde dicker eingekocht, nach Erkalten in Flaschen eingefüllt, und gut verpfropft an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Gibt, mit Wasser vermischt, ein sehr angenehmes, limonadeähnliches Getränk.

Anmerkung. Alle diese Säfte kann man auch folgendermaßen einmachen: Die abgestreiften Beeren werden in einer Presse zerdrückt, und der Saft vierundzwanzig Stunden stehen gelassen. Dann schüttet man das Helle davon ab, füllt es in Bouteillen, pfropft diese fest zu, kocht sie im Dunst, und nach gänzlichem Erkalten verpicht man sie dann. Die Säfte sind so besonders gut und haltbar.

1807. Birnensaft.

Man nimmt den reinsten, hellsten Birnensaft gleich von der Mostpresse fort, ehe noch die Birnen gepreßt wurden, und kocht ihn auf starkem Feuer so lange, bis er dicklich vom Löffel läuft, wobei öfters darin gerührt werden muß, weil er sich beim Einkochen gerne am Boden des Kochgeschirrs ansetzt. Er wird dann halb erkaltet in Häfen eingefüllt, und zum Gebrauch aufbewahrt. — Ist mit Senfmehl verrührt gut zum Rindfleisch; gleichfalls schmeckt er gut, wenn einige Eßlöffelvoll in Wildpretsaucen gerührt werden. Auch auf Butterbrod ist er angenehm.

1808.

In Weingeist eingemachte Früchte.

Alle die in Nr. 1757—1772 beschriebenen eingemachten Früchte, die Stachelbeeren ausgenommen, können in französischem Branntwein oder Weingeist eingemacht werden. In diesem Falle wird, wenn zuletzt der Zucker zum Breitlauf eingekocht ist, ein Glas

Branntwein oder Weingeist dareingegeben, damit aufgekocht, und das Ganze dann kalt über die Früchte gegossen. Das Einfüllen und Aufbewahren ist hernach ganz wie dort.

Kalt in Weingeist eingemachte Früchte.

1809. Kirschen in Weingeist.
1810. Weichseln in Weingeist.

Schöne, große, reife, aber nicht zu weiche Kirschen oder Weichseln werden von den Stielen abgezupft, in Einmachgläser bis an den Hals gefüllt, während dem Einfüllen immer einige Gewürznelken und in kleinere Stückchen zerbrochener Zimmt beigefügt, und dann so viel Weingeist oder Arak darübergegossen, daß die Früchte damit bedeckt sind, worauf man sie fest zugebunden vier Wochen lang an einen lauwarmen Ort stellt. Nach dieser Zeit wird der Weingeist davon abgegossen, und auf einen Schoppen ein halb Pfund feingestoßener Candiszucker gerechnet, welchen man nun darin zergehen läßt, dann den Weingeist durch eine naßgemachte Serviette oder einen Filtrirbeutel gießt, bis derselbe ganz klar ist, und hernach wieder über die in den Gläsern zurückgebliebenen Kirschen oder Weichseln schüttet. Die Gläser werden nun mit einem aus Korkholz zugeschnittenen Stöpsel gut verschlossen, dann fest mit einer Blase überbunden, und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Bei dieser Art von eingemachten Früchten ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß der Saft darüberhinsteht, und die Gläser so angefüllt sind, daß der Kork fest aufsitzt. Nach zwei Monaten kann man sie brauchen.

1811. Aprikosen in Weingeist.
1812. Pfirsiche in Weingeist.
1813. Reineclauden in Weingeist.

Werden ganz nach Nr. 1809 in Weingeist eingemacht, nur mit dem Unterschied, daß man sie vorher mit einem Tuche abwischt, und mit kaltem Wasser auf's Feuer setzt, wo man sie so lange läßt, bis das Wasser kochend heiß geworden, und das Obst

in die Höhe steigt, aber nicht zum Kochen gekommen ist. Nun werden sie wieder in kaltes Wasser gebracht, nach gänzlichem Erkalten auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, hier die aufgesprungene Haut davon abgezogen, die Früchte in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und sodann nach Nr. 1809 beendet.

In Dunst eingekochte Früchte und Gemüse.

1814. Kirschen in Dunst.

Völlig gereifte, aber noch feste, ganz gesunde, frisch vom Baum abgenommene Kirschen werden in mit sehr weiten Hälsen versehene Flaschen eingefüllt, bis diese ganz voll sind, wo man solche auf einem zusammengelegten Tuche fest aufstößt, damit die Kirschen gehörig aufeinandersitzen. Die Flaschen verpfropft man nun so fest wie möglich mit guten Korkstöpseln, und überbindet diese, um das Heraustreiben zu verhüten, noch mit Bindfaden, sowie mit einer naßgemachten Rindsblase, worauf jede einzelne Flasche in Heu oder grobe Leinwand eingewickelt, alle in einen tiefen Kessel gestellt, die Zwischenräume gut mit Heu ausgestopft und der Kessel mit frischem Wasser so weit gefüllt wird, daß die Flaschen bis an den Hals darinstehen. Hernach setzt man den Kessel zum Feuer, bedeckt ihn genau mit seinem Deckel, läßt das Wasser eine Viertelstunde kochen, und stellt denselben nun vom Feuer ab, um die Flaschen im Wasser zugedeckt erkalten zu lassen. Sodann werden letztere herausgenommen, von der Leinwand oder dem Heu befreit, sauber abgetrocknet, am Pfropfen nach Belieben gut mit warmem Küblerpech verpicht, und darin die Früchte an einem kühlen, aber trockenen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Wenn die Dunstfrüchte gut eingemacht sind, kommen sie den frischen Früchten fast ganz gleich. — Sie werden im Winter zu Compoten oder Kuchen verwendet, deren Zubereitung dann ganz die gleiche ist wie jene von frischen Früchten, nur brauchen sie nicht so viel Zeit zum Fertigwerden. Im Fall man sie zu Compoten benützt, gibt man die Frucht sogleich aus dem Glas in die Compotschale, zuckert sie gut, und gießt etwas Saft darüber. Besser ist jedoch, wenn letzterer mit Zucker noch etwas dicker eingekocht, und dann erkaltet über die hergerichtete Frucht gegossen wird. — Am haltbarsten sind die Dunstfrüchte, wenn man in die leeren Gläser einen Augenblick eine

brennende Schwefelschnitte hält, und sobald der Dunst heraus ist, die Frucht dann sogleich einfüllt, und nach Vorschrift in Dunst kocht.

1815. Aprikosen in Dunst.

1816. Pfirsiche in Dunst.

Werden abgeschält, ausgesteint, und nach Nr. 1814 in Flaschen eingefüllt und in Dunst gekocht, auch ganz nach dieser Nummer beendet.

1817. Zwetschgen in Dunst.

1818. Pflaumen in Dunst.

Bereitet und beendet man gleichfalls nach Nr. 1814, nur müssen sowohl Zwetschgen als Pflaumen ausgesteint werden.

1819. Erdbeeren in Dunst.

1820. Heidelbeeren in Dunst.

Beide Obstarten müssen reif, aber nicht zu reif, und ganz frisch und trocken sein. Man kocht sie dann ganz wie die Kirschen Nr. 1814, und beendet sie auch gleich diesen.

1821. Stachelbeeren in Dunst.

Hiezu werden bereits reife, doch keine weichen Stachelbeeren genommen, solche vom Butzen und Stiel befreit, und nach Nr. 1814 in Dunst gekocht, jedoch muß man sie nach Erkalten einigemal umrütteln, damit sie von ihrer Sauce überall gleichmäßig benetzt sind.

1822. Paradies- oder Liebesäpfel in Dunst.

Schöne, reife, rothe Paradiesäpfel werden abgerieben, zerschnitten, von den gröbsten Kernen befreit, und unter fortwährendem Rühren verkocht, worauf man sie durch ein Sieb treibt, das Durchgetriebene noch einmal auf's Feuer nimmt, und mit einem Gläschen Wein unter beständigem Rühren zu einem dicklichen Brei einkocht, den man in eine irdene Schüssel gibt, und über Nacht an einen kalten Ort stellt. Den andern Tag wird alles angesammelte Flüssige abgeschüttet, die Marmelade in weithalsige Flaschen eingefüllt, fest mit einem Korkpfropfen verpfropft, mit einem nach der Größe der Flaschen rundgeschnittenen Stück in lauem Wasser gut geweichter und wieder fest ausgedrückter Rindsblase fest zugebunden, und wie die Kirschen Nr. 1814 eine Viertelstunde in Dunst ge-

kocht, auch diesen gleich beendet. — Wird zur Zeit nur einige Löffelvoll davon genommen, so ist es gut, fingerbreit zerlassenes Rindsnierenfett oder, noch besser, zerlassenes Wachs darüberzugießen, welche Fett- oder Wachsscheibe man bei jedesmaligem Gebrauch abnimmt, unten abputzt, dann wieder zerläßt, über die Marmelade gießt, und diese gut verpfropft. Um weniger Umstände zu haben, kann man die Marmelade in mehrere kleinere Gläser einfüllen. — Man kann diese Marmelade auch, wenn sie fertig ist, auf glatte Brettchen streichen, und an der Sonne und Luft oder am warmen Ofen trocknen. Bei Gebrauch werden die Scheibchen dann zu Pulver verstoßen. — Vorstehende Marmelade kann man statt frischer Paradiesäpfel zur Sauce Nr. 305 verwenden, und nimmt man dann im betreffenden Fall einige Löffelvoll davon.

1823. Trüffeln in Dunst.

Gesunde Trüffeln werden rein gewaschen, abgeschält, in feine Blätter geschnitten, und in kleinere, mit einem nicht zu engen Hals versehene Flaschen eingefüllt, diese dann gut verpfropft und überbunden, die Trüffeln nach den Kirschen Nr. 1814, nur eine halbe Stunde länger, in Dunst gekocht, und wie jene beendet.

1824. Grüne Erbsen, Brockelerbsen, in Dunst.

Junge, frisch aus dem Garten genommene Erbsen werden sofort ausgehülst, in eine Schüssel gethan, und je auf eine Maß derselben drei Eßlöffel Salz daruntergemengt. Nun füllt man die Erbsen in weithalsige Flaschen recht fest ein, zu welchem Ende man letztere beim Einfüllen auf ein Tuch aufstößt, pfropft diese mit Korkholz fest zu, und kocht die Erbsen nach Nr. 1814 in Dunst. Nach gänzlichem Erkalten werden die Flaschen herausgenommen, abgewischt, oben mit Küblerpech verpicht, und an einem trockenen Orte aufbewahrt, bei Gebrauch die Erbsen dann abgewaschen, über Nacht in kaltes Wasser gelegt, in kochendem, nur wenig gesalzenen Wasser schnell weichgekocht, und nach Nr. 439 beendet.

1825. Eingemachte Zwetschgen in Dunst.

Nachdem frisch abgenommene Zwetschgen in der Mitte getheilt, von den Steinen befreit und in mit sehr weiten Hälsen versehene Einmachgläser eingefüllt sind, wird auf je ein Pfund derselben fünf Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1920), dieser nach Erkalten über die Zwetschgen in die Gläser gegossen, und

letztere jetzt je mit einem genau nach der Weite der Hälse zugeschnittenen Stück Korkholz gut verpfropft, sowie mit einer feuchten Rindsblase fest zugebunden, damit keine Luft zu den Früchten kommen kann. Nun stellt man die Gläser in einen Kessel in Heu oder Stroh, gibt noch etwas Heu dazwischen, gießt so viel Wasser in den Kessel, daß solches an den Gläsern bis an die Blase geht, und kocht die Zwetschgen nach Nr. 1814 in Dunst, worauf man den Kessel vom Feuer nimmt, die Blase an den Gläsern aufbindet, und den Stöpsel ein wenig löst, um, jedoch blos unter dem Daumen, einen Augenblick die Luft herauszulassen. Nachdem die Gläser sogleich wieder fest zugemacht, werden sie neuerdings in den Kessel gethan, und so lange darin gelassen, bis das Wasser gehörig erkaltet ist, wo sie dann herausgenommen, rein abgewischt, mit einem Stück alter Leinwand oder Rupfen umwickelt, und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

1826. Kirschen in Dunst mit Wein.

Zu drei Pfund ausgesteinten oder auch unausgesteinten Kirschen wird ein Pfund Zucker mit einem Schoppen Wasser geläutert (Nr. 1920), zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, und die Kirschen dann in die dazu bestimmten Einmachgläser eingefüllt. Nun gießt man zu dem inzwischen erkalteten Zucker so viel alten Rheinwein, als man glaubt nöthig zu haben, um damit das eingefüllte Obst zu bedecken, macht Wein und Zucker gut untereinander, und begießt die Kirschen damit. Alsdann wird ein Schwefelholz schnell angezündet, auf die Früchte in die Gläser gehalten, bis der Schwefel daran abgebrannt ist, sogleich, daß der Schwefel nicht mehr verfliege, ein rundgeschnittenes Stück Rindsblase mit Bindfaden über die Gläser gebunden, diese in grobe Leinwand gewickelt, und die Früchte nach Nr. 1814 in Dunst gekocht und aufbewahrt.

Anmerkung. In gleicher Weise können Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen, Erdbeeren u. s. w. eingemacht werden; es ist dieses die haltbarste Methode. Der Schwefeldampf ist den Früchten durchaus nicht nachtheilig, indem der Geschmack binnen Kurzem sich gänzlich verliert.

In Essig eingemachte Früchte und Gemüse.

1827. Himbeeressig.

Zwei Pfund reife Himbeeren werden zerdrückt, und in einen irdenen Topf gethan. Nun kocht man eine Maß Weinessig so ein, daß noch drei Schoppen bleiben, gießt diesen über die Himbeeren, und stellt solche über Nacht an einen kühlen Ort. Den folgenden Tag werden sie mit ihrem Essig durch ein Tuch gewunden, der durchgelaufene Essig dann gewogen, und auf je ein Pfund desselben ein Pfund gestoßener Zucker dazugegeben. So setzt man den Essig auf's Feuer, und kocht ihn auf, worauf man ihn abschäumt, langsam noch eine halbe Stunde kocht, dann vom Feuer wegstellt, nach gänzlichem Erkalten in Flaschen einfüllt, und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Die Flaschen sind wohl zu verpfropfen, und die Pfropfen gut mit Bindfaden zu umbinden. — Dieser Essig wird öfters zu grünem Salat, namentlich Endivien, verwendet, in welchem Fall, wenn er zu stark wäre, etwas Wasser darunterkommt. Auch als kühlendes Getränk gibt man ihn mit Wasser vermischt.

1828. Kirschen in Essig.

Nachdem die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, werden die Kirschen in steinerne Töpfe oder Gläser eingefüllt, so viel Essig über die Kirschen gegossen, daß sie gänzlich damit bedeckt sind, und solche zugedeckt über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag gießt man den Essig ab, gibt zu je einer halben Maß ein halb Pfund Zucker, setzt den Essig damit auf's Feuer, kocht denselben, schäumt ihn ab, und läßt ihn noch etwas einkochen, worauf er vom Feuer gestellt, nach einigem Abkühlen lauwarm über die Kirschen gegossen, und diese zugedeckt über Nacht stehen gelassen werden. Den andern Tag schüttet man neuerdings den Essig ab, kocht ihn nochmals auf, schäumt ihn ab, gießt ihn lauwarm über die Kirschen, und läßt diese wie früher über Nacht stehen. Auch am dritten Tag wird der Essig abgegossen, dann mit in kleine Stückchen zerbrochenem feinen Zimmt aufgekocht, hernach vom Feuer weggestellt, und später halbwarm wieder über die Kirschen geschüttet, welche man nach gänzlichem Erkalten mit einem genau in die Oeffnung des Topfes ge-

paßten Stückchen Schiefertafel bedeckt, alsdann mit einer Rindsblase fest zubindet, und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Nicht nur bei diesen, sondern bei allen in Essig eingemachten Früchten und Gemüsen ist es gut, wenn sie mit einem unmittelbar daraufgelegten passenden Stück Schiefer beschwert werden. — Im Fall sich nach einiger Zeit etwas Kaam (Schimmel) angesetzt hat, wird derselbe zuerst mit einem silbernen Löffel abgenommen, dann der ganze Essig abgegossen und eine Viertelstunde eingekocht, worauf man ihn abschäumt, nach Erkalten wieder über die Früchte gießt, und diese an ihren alten Platz stellt. Sollte durch das Kochen der Essig zu sehr zusammengehen, so müßte noch ein Stückchen Zucker und etwas Essig miteinander verkocht, und dieß dann daraufgegossen werden; wo aber in den Rezepten kein Zucker vorkommt, wird nur der reine Essig gekocht.

1829. Weichseln in Essig.

Werden ganz wie die vorhergehenden Kirschen behandelt.

1830. Zwetschgen in Essig.

Reife, aber noch feste Zwetschgen werden in einen steinernen Topf oder in Gläser eingefüllt, dazwischen verbrochener Zimmt gelegt, und die Früchte dann mit so viel Weinessig übergossen, daß sie damit bedeckt sind, worauf man dieselben über Nacht in den Keller stellt, und im Uebrigen ganz nach Nr. 1828 behandelt.

1831. Pflaumen in Essig.

Behandelt und beendet man ganz wie vorhergehende Zwetschgen.

1832. Nüsse in Essig.

Die Nüsse werden gegen Ende des Monats Juni, gewöhnlich an Johanni, abgenommen, wo sie zwar noch unreif, doch schon groß sind, und inwendig noch keine harte Schale haben. Nun sticht man sie an verschiedenen Stellen, ungefähr vier- bis fünfmal, mit einem spitzigen Hölzchen ein, legt dieselben in sehr starkes Salzwasser, und stellt sie darin acht bis neun Tage an einen kühlen Ort, während welcher Zeit das Salzwasser dreimal abgegossen und mit frischem ersetzt wird. Den neunten Tag nimmt man die Nüsse zum Abtrocknen heraus, hernach bringt man solche in einen steinernen Topf, überstreut je hundert Stück mit drei Loth grünen Senfkörnern, einem halben Loth Ingwer, ebensoviel Muskatblüte, gleichviel ganzem Pfeffer, zwei Quint Nelken, einigen Schalotten und einem fingerlangen Stückchen verschnittenem Meerrettig, und gießt dann so viel kochenden Weinessig darüber, daß die Nüsse damit bedeckt sind, worauf sie zugedeckt auf's Neue an einen

kühlen Ort gestellt werden. Nach acht Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, schüttet ihn ganz heiß wieder über die Nüsse, und läßt letztere nun drei Stunden in der Nähe des Feuers stehen, so daß sie heiß werden, aber nicht kochen. Sind sie später völlig erkaltet, so werden sie in Gläser oder steinerne Töpfe eingefüllt, gut zugebunden, und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach ungefähr zwei Monaten kann man sie verwenden, und servirt sie gewöhnlich zu Rindfleisch oder Braten.

1833. Zuckergurken.

Halb ausgewachsene Gurken werden abgeschält, der Länge nach in vier Theile verschnitten, von den Kernen befreit, und mit halb Essig halb Wasser auf's Feuer gesetzt und einigemal aufgekocht, dann mit einem Schaumlöffel herausgehoben, in kaltes Wasser gelegt, und nach gänzlichem Erkalten auf ein Tuch herausgenommen, wo man sie abtrocknen läßt. Nun legt man sie in einen steinernen Topf, macht auf je drei Pfund Gurken eine Maß Essig und ein Pfund Zucker siedend, schäumt dieß ab, gibt einige Nelken und etliche Stücke kleinzerbrochenen Zimmt darein, und kocht das Ganze eine Viertelstunde, worauf es heiß in den Topf über die Gurken gegossen und diese zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt werden. Den nächsten Tag wird der Essig abgeschüttet, etwas eingekocht, nach einigem Erkalten wieder über die Gurken gegeben, und solche zugedeckt stehen gelassen. Am folgenden Tage gießt man den Essig abermals ab, kocht ihn besser ein, schüttet ihn nach gänzlichem Erkalten dann wieder über die Gurken, legt auf dieselben eine nach der Größe der Oeffnung rund abgeklopfte, ganz reine Schiefertafel, und verwahrt sie mit einer Rindsblase oder mit Papier überbunden an einem kühlen Ort.

1834. Essiggurken.

Man schneidet Stiele und Spitzen von den kleinsten, ganz jungen, eben vom Garten kommenden Gurken ab, wäscht letztere rein aus kaltem Wasser und bringt dieselben dann in eine Schüssel, wo man eine Handvoll Salz darüberstreut, sie mehrmals untereinanderschwingt, und nun über Nacht stehen läßt. Den folgenden Tag wird das Salzwasser davon abgegossen, die Gurken auf ein Tuch gelegt, unter fortwährendem Reiben mit demselben abgetrocknet, und sodann lagenweise mit einigen Lorbeerblättern, etwas Fenchelkraut, einigen Zweiglein Estragon, einigen Stückchen ganz sauber geputztem, verschnittenen Meerrettig und einem Eßlöffel

ganzem Pfeffer in einen irdenen Topf eingelegt. Jetzt macht man so viel Weinessig kochend, als man braucht, die Gurken zu bedecken, schäumt solchen ab, und nachdem er eine Viertelstunde gekocht hat, gießt man ihn kochend über die Gurken. Am nächsten Tag wird der Essig abgegossen, wieder auf's Feuer gesetzt, etwas eingekocht, und halbwarm über die Gurken geschüttet, welche zugedeckt stehen bleiben. Auch am vierten Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn noch besser ein, und schüttet ihn nach gänzlichem Erkalten über die Gurken, so, daß solche damit bedeckt sind. Nach Erkalten werden sie dann nach voriger Nummer mit einem Stück Schiefer bedeckt, und gut zugebunden aufbewahrt. — Die Gurken schön grün zu erhalten, bringt man sie am vierten Tag mit dem Essig in einem kupfernen, unverzinnten Kastrol schnell bis an's Kochen, wo man solche dann sogleich in eine Schüssel zum Erkalten schüttet, und wie oben bemerkt einfüllt und aufbewahrt. Die schnelle Behandlung im unverzinnten Kastrol macht, daß durchaus nichts Schädlichds hiebei zu befürchten steht.

Anmerkung. Der bei dieser und den zwei folgenden Nummern verwendete Meerrettig macht die Gurken mürbe und haltbar.

1835. Essiggurken auf andere Art.

Die Gurken werden ganz wie vorige geputzt und eingesalzen, den folgenden Tag das Salzwasser abgegossen, und sie abgetrocknet. Nun macht man so viel Weinessig siedend, daß die Gurken damit bedeckt werden können, gibt letztere nebst dem Salzwasser darein, und läßt sie bis an's Kochen kommen, doch nicht kochen, dann nimmt man solche in eine Schüssel heraus, gießt neuerdings den siedenden Essig darüber, und läßt sie über Nacht stehen, worauf man andern Tags den Essig davon abschüttet und nochmals auf's Feuer nimmt, hier eine Viertelstunde kocht, und hernach halb erkaltet, wieder über die Gurken gießt. Sind diese darin gänzlich erkaltet, so werden sie lagenweise mit einem Sträußchen Fenchelkraut, etwas Estragon, einigen Lorbeerblättern, einem Kaffeelöffel Pfeffer, etwas Gewürznelken und einem fingerlangen, zerschnittenen Stückchen Meerrettig in einen steinernen Hafen eingelegt, alsdann mit dem Essig übergossen und mit einem Stück Schiefer beschwert, der Hafen mit einer Rindsblase fest überbunden, und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1836. Senfgurken.

Dreißig Stück halb ausgewachsene Gurken werden abgeschält,

der Länge nach in vier Theile geschnitten, und, nachdem die Kerne herausgenommen sind, in eine irdene Schüssel gelegt, wo man sie mit einigen Handvoll Salz überstreut, untereinandermengt, und über Nacht stehen läßt. Am folgenden Tag wird das Salzwasser abgegossen, die Gurken auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, und hernach in einen Topf eingefüllt, wo vier Loth ganz locker in ein kleines Tüchlein eingebundene Senfkörner, sowie einige Lorbeerblätter, ein kleines Stengelchen verschnittener Meerrettig und ein Eßlöffel ganzer Pfeffer dazukommt. Nun setzt man so viel Weinessig auf's Feuer, daß die Gurken damit überdeckt werden können, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, schäumt ihn ab, gießt ihn dann siedend über die Gurken, und läßt solche über Nacht stehen. Am folgenden Tag wird der Essig abgegossen, noch etwas eingekocht, wenn es nöthig ist noch gesalzen, und nun lauwarm über die Gurken geschüttet, welche man nach gänzlichem Erkalten mit einem Stück Schiefer bedeckt, und gut zugebunden aufbewahrt.

1837. Eingeschnittene Gurken.

Halb ausgewachsene Gurken werden rein gewaschen, abgeschält und eingehobelt, dann leicht gesalzen, und einige Stunden stehen gelassen. Unterdeß wird so viel Essig gekocht, als man zum Bedecken der Gurken nöthig glaubt, derselbe jedoch nach einigem Kochen zum Erkalten gestellt. Währenddem drückt man die Gurken aus, füllt sie in Gläser oder Töpfe, und streut dazwischen ganzen Pfeffer und einige Nelken ein, worauf man den erkalteten Essig und dann fingerdick Oel darübergießt, sie zubindet und aufbewahrt. — Sollte bis zum Gebrauch der Essig zu schwach geworden sein, so wird er abgegossen, und die Gurken mit frischem Essig und Oel sowie mit frischem Salz und Pfeffer angemacht.

1838. Grüne Bohnen in Essig.

Die kleinsten, ganz zarten Bohnen werden unten und oben etwas abgeschnitten, und in vieles kochendes Salzwasser gebracht, wo man sie jedoch, sobald sie einmal überwallen, wieder herausnimmt, und nach Ablaufen dann auf ein Tuch zum Abtrocknen auseinanderlegt. Nun setzt man so viel Weinessig zum Feuer, als erforderlich ist die Bohnen zu bedecken, läßt ihn einigemal aufkochen, schäumt ihn ab, und stellt denselben zum Erkalten. Unterdeß werden die Bohnen lagenweise mit abgestreiftem Estragon, einigen Gewürznelken, einigen Blättchen Muskatblüte, einigen Lorbeerblättern, etwas ganzem Pfeffer und einigen Stückchen Meer-

rettig in einen irdenen Topf eingelegt, der erkaltete Essig darüber=gegossen, ein Stückchen Schiefer daraufgelegt, und solche gut zu=gebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Damit sie schön grün bleiben, wird mit dem Essig eine Messerspitze Alaun gekocht.

1839. Zwiebelchen in Essig.

Man schäle ganz schöne, kleine, muskatnußgroße Zwiebeln rein ab, lege sie in frisches Wasser, werfe solche dann aus diesem in kochendes Salzwasser, und lasse sie so neben dem Feuer eine Viertelstunde ziehen, bis sie in die Höhe kommen, durch welches Verfahren sie gebrüht werden und ein helles, glänzendes Aussehen erhalten. Nun nehme man dieselben mit dem Schaumlöffel her=aus, lege sie auf ein Tuch, und lasse sie hier gut zugedeckt ab=laufen. Nach gänzlichem Erkalten lege man solche in einen stei=nernen Topf, gebe einige kleine Stückchen geschnittenen Meerrettig und einen halben Eßlöffel weiße Pfefferkörner dazwischen, über=gieße Alles mit starkem, eine Viertelstunde abgekochten Weinessig, und lasse es zugedeckt über Nacht stehen. Den nächsten Tag schütte man den Essig ab, koche denselben auf, und gieße ihn heiß wieder über die Zwiebelchen, welche man, nachdem sie völlig erkaltet sind, mit einem Stück Schiefer bedeckt, gut zubindet, und an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Beim Schälen muß hauptsächlich be=achtet werden, daß unten an der Wurzel nicht zu tief eingeschnitten wird, weil die Zwiebelchen sonst gerne verfahren; auch dürfen nicht zu viele auf einmal in's kochende Wasser kommen. Sollte nach dem Kochen die äußere Haut zusammengeschrumpft sein, so muß man dieselbe abziehen.

1840. Wälschkorn oder Türkisches Korn in Essig.

Hiezu wird das Wälschkorn so unreif genommen, daß es kaum die Größe und Dicke eines Fingers erreicht hat, und noch ganz in der Milch ist. Nachdem es von den umgebenden Blättern und den Fasern gereinigt, wird es in einen steinernen Topf gethan, und mit einigen Handvoll Salz überstreut, dann mit so viel fri=schem Wasser überschüttet, daß es gerade darin liegen kann, und so drei bis vier Tage stehen gelassen. Den vierten Tag wird sol=ches in dem Wasser, worin es bisher gelegen, mehrmals überkocht, so daß es ungefähr gut halbweich ist und man mit einer dicken Nadel leicht durchstechen kann, dann wird es sogleich vom Feuer genommen, abgegossen, mit kaltem Wasser abgekühlt, zum Ab=

trocknen auf ein Tuch gelegt, und hernach nebst etwas ganzem Pfeffer, Muskatblüte, einigen Lorbeerblättern und etlichen Stückchen Meerrettig in Gläser oder in einen steinernen Topf eingefüllt. Unterdeß kocht man so viel Weinessig auf, als man glaubt nöthig zu haben, um das Wälschkorn zu bedecken, gießt dieses nach völligem Erkalten darüber, und läßt es über Nacht stehen. Den nächsten Tag wird der Essig abgegossen, noch etwas eingekocht, und lauwarm dann wieder über das Wälschkorn geschüttet, welches man jetzt mit einem Stück Schiefer bedeckt, mit einer Rindsblalse gut zubindet, und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Nach Belieben können Bohnen, Zwiebeln und Wälschkorn (Nr. 1838—40), nachdem sie gehörig eingemacht sind, auch untereinandergemengt und so aufbewahrt werden. Man gibt sie so gemischt oder auch jede Nummer einzeln zum Rindfleisch.

1841. Rothe Rüben in Essig.

Ehe die Rüben gekocht sind, darf man die Wurzel nicht abschneiden, ebensowenig die Blätter genau an den Rüben, da sich letztere sonst während dem Kochen verbluten würden. Nachdem sie weichgekocht sind, werden sie geschält und in feine Blätter geschnitten, dann nebst etwas Salz, Pfeffer, Koriander oder Kümmel und einem fingerlangen Stengelchen in feine Würfel geschnitttenem Meerrettig in einen irdenen oder steinernen Topf eingelegt, hier mit gutem Weinessig und nach Belieben auch mit etwas Oel übergossen, fest zugebunden, und an einem trockenen Ort aufbewahrt. — Kann man nur höchstens acht Tage aufbewahren.

1842. Rothkraut in Essig.

Die festen Köpfe werden von den äußern Blättern gereinigt, gespalten, von den größten Rippen und Dorschen befreit, dann fein eingeschnitten, und Salz und Pfeffer daruntergemengt. Hernach drückt man das Kraut fest in ein Glas oder einen steinernen Topf ein, und übergießt es mit so viel gutem Weinessig, daß es damit bedeckt ist. So wird es gut zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt, und gewöhnlich zu kaltem Fleischwerk oder warmem Rindfleisch gegeben, wo man das Kraut dann mit Oel anmacht.

1843. Grüne Bohnen in Essig auf einfachere Art.

Nachdem junge Bohnen nach Nr. 1176 hergerichtet und abgekocht sind, werden sie abgegossen, und zum Erkalten auf ein Brett herausgelegt. Nach gänzlichem Erkalten bringt man sie

lagenweise mit feingeschnittenen Zwiebeln, Pfefferkörnern, ganzen Gewürznelken, etwas Estragon und wenigem Salz in einen kleinen Topf, gibt guten Essig und einige Eßlöffel Oel darüber, beschwert das Ganze mit einem Stück Schiefer, und bindet es mit starkem Papier zu. Nach acht bis zehn Tagen sind die Bohnen verwendbar.

In Salz eingemachte Gemüse.

1844. Salzgurken.

Die noch nicht ganz ausgewachsenen, doch schon ziemlich großen Gurken werden in frischem Wasser gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, und in ein Fäßchen oder einen steinernen Topf, dessen Boden mit Traubenblättern dicht belegt ist, eingelegt, wobei zwischen jede Lage Gurken einige Lorbeerblätter, ganzer Pfeffer, Fenchel= (sogenanntes Anis=) Kraut, Estragon und etwas verschnittener Meerrettig kommt. Nun wird so viel Wasser zum Feuer gesetzt als nöthig ist die Gurken zu bedecken, auf zwei Maß Wasser eine Handvoll Salz und ein Viertelschoppen Essig dazugegeben, dieß einigemal aufgekocht, dann zum Erkalten gestellt, und hernach über die Gurken gegossen. So läßt man sie einige Tage stehen, bis die Gährung vorüber ist, und rüttelt sie während dieser Zeit öfters um. Sind sie in einem Fäßchen, so werden sie alsdann gut zugespundet; in einem Topf legt man ein Stück Schiefer unmittelbar darauf, und bindet sie gut zu. Aufbewahrt werden sie an einem kühlen Ort. — Man hat hiezu gewöhnlich eigene Fäßchen, welche oben mit einem passenden kleinen Thürchen oder größern runden Loch versehen sind, damit man leicht mit der Hand hinein kann. Es müssen übrigens die Gurken immer hinlänglich Wasser haben; wäre Letzteres nicht der Fall, so müßte eine Handvoll Salz mit dem noch nöthigen Wasser aufgekocht und dieß erkaltet darübergegossen werden. — Beim Gebrauch schneidet man die Gurken in Schnitze oder Scheiben, und übergießt solche mit Essig.

1845. Sauerkraut einzumachen.

Feste Krautsköpfe werden von den äußern Blättern gereinigt, gespalten, von den gröbsten Rippen und Dorschen befreit, und dann fein eingehobelt. Auf einen mittlern Korb Kraut wird eine

Handvoll Salz gerechnet, und dieses nebst etwas Kümmel und Wachholderbeeren damit untereinandergemengt. Die Stande oder Kufe, worein das Kraut kommt, muß zuvor rein ausgebrüht und der Boden derselben dicht mit schönen, gelben Krautsblättern belegt werden, auf die man nun das Kraut einfüllt, so, daß nach jedem Korb wie oben angezeigt gesalzenem Kraut dasselbe immer fest mit einem Krautstößel eingestoßen wird, bevor neues daraufkommt. Ist alles Kraut auf diese Art eingelegt und fest eingestoßen, so wird es mit schönen, reingewaschenen Krautsblättern und diese mit einem reinen Tuch bedeckt, alsdann ein genau in die Stande passender Deckel darübergelegt, und solches mit schweren Steinen beschwert. Sollte sich bis zum nächsten Tag oben kein Wasser gesammelt haben, so muß ein Salzwasser gemacht und darübergegossen werden, oder man beschwert noch stärker; wenn dagegen oben Wasser genug ist, wird ein Theil der Steine fortgenommen, um zu verhüten, daß durch das Gähren zu viel Brühe verloren geht: denn zu starkes Beschweren drückt die besten Säfte heraus. Nach vier bis sechs Wochen ist es genießbar, wo man dann die Blätter davon entfernt und das Tuch unmittelbar auf das Kraut legt, hierauf den Deckel gibt, ihn gut beschwert, den Rand der Stande alle acht Tage mit frischem Wasser reinigt, und dabei Tuch und Deckel rein abwäscht. — Sehr gut ist es, wenn man, nachdem das Kraut eingestoßen ist, vor dem Beschweren eine Flasche reinen guten weißen Wein daraufgießt.

1846. Weiße Rüben einzumachen.

Wenn die Rüben gewaschen, geschält und sehr fein eingehobelt sind, werden sie ganz wie vorhergehendes Sauerkraut eingemacht, nur kommen keine Wachholderbeeren dazu, auch kein Wein.

1847. Bohnen einzumachen.

Nachdem von ausgewachsenen, aber noch zarten Bohnen die Fäden abgezogen, werden erstere der Länge nach einmal durchgeschnitten, und unter je einen großen Korb derselben eine Handvoll Salz gemengt, dann alle in eine reine, trockene Stande gebracht und leicht eingestoßen, obenüber mit Weinlaub bedeckt, hernach mit einem Tuch und Deckel überlegt, und wie das Sauerkraut (Nr. 1845) beschwert und beendet. — Man muß öfters nachsehen, ob sie Saft genug haben, und im verneinenden Fall etwas Salzwasser kochen, welches man dann erkaltet daranschüttet.

1848. Bohnen einzumachen auf andere Art.

Die wie vorige hergerichteten Bohnen werden in einen Kessel, worin so vieles kochendes, leicht gesalzenes Wasser ist, daß die Bohnen darin schwimmen, geworfen, und einmal damit aufgekocht, dann augenblicklich herausgenommen, in einen über ein Geschirr stehenden Korb geleert, und sogleich bedeckt, damit keine Luft an sie komme und sie ihre schöne grüne Farbe nicht verlieren. Sind sie nach sechs bis acht Stunden abgetrocknet, so wird eine Einmachstande am Boden mit Traubenblättern bedeckt, nun die Bohnen darauf eingelegt, während dem Einlegen mit etwas Salz, jedoch mit wenigerm als in voriger Nummer, bestreut (zu viel Salz macht sie hart), und alsdann von der erkalteten Bohnenbrühe ein wenig darübergeschüttet, damit sie beim Beschweren sogleich Brühe haben. Hernach bedeckt man sie mit einem reinen Tuch, deckt einen passenden Deckel darüber, und beschwert sie nun wie das Sauerkraut (Nr 1845), doch nicht zu stark, weil sich sonst alle Brühe oben sammelt und die Bohnen zu sehr gepreßt würden.

Anmerkung. Legt sich bei den Bohnen nach der Gährung stark Kaam (Schimmel) an, so muß man sie sofort gut abwaschen und dadurch den Kaam entfernen. Sollte dabei zu viel Salzwasser verloren gehen, so ist dafür frisches nachzugießen.

1849. Grüne Erbsen in Salz.

Junge, recht frische, grüne Erbsen werden ausgehülst und mit Salz gemischt, wobei auf vier Theile Erbsen nicht ganz ein Theil Salz kommt. Nun füllt man sie recht fest in Flaschen, die man dabei einigemal fest auf ein Tuch aufstößt, dann verpfropft man die Flaschen, verpicht sie gut, und legt sie im Keller in Sand. Vor Gebrauch werden die Erbsen aus mehreren Wassern gewaschen, dann noch einige Stunden im Wasser liegen gelassen, und hernach wie die frischen (Nr. 439) gekocht.

In Blechbüchsen eingemachte Gemüse und Früchte.

Vorbemerkung. Seit neuerer Zeit werden Gemüse und Früchte mit Vortheil in Blechbüchsen eingemacht. Die Behandlung ist einfach und billig, und es kann das auf solche Weise Eingemachte lange aufbewahrt werden, ohne daß es, namentlich was die Gemüse betrifft, den natürlichen Geschmack viel verändert. Man lasse vom Flaschner aus gut verzinntem starken Blech runde,

dauerhafte, luftdichte Büchsen anfertigen, (nach Belieben von einer halben bis einer ganzen Maß Inhalt,) deren Deckel eine runde, möglichst große Oeffnung haben, welche Oeffnung man, wenn das Einfüllen beendet, mit einem viertelzollbreit über sie hinüberreichenden runden Stück Blech verschließt. Nachdem die Büchsen nun gut gereinigt und mit einem reinen trockenen Tuch ausgerieben, werden sie mit den, nach Angabe der nachstehenden Rezepte vorbereiteten, Gemüsen oder Früchten so weit fest eingefüllt, daß zwischen dem Eingefüllten und dem Deckel ein federkieldicker Zwischenraum bleibt, und hernach bei allen das obenaufliegende runde Blechstück, der sogenannte Deckel, vom Flaschner gut verlöthet. So hergerichtet stellt man die Büchsen nebeneinander in ein passendes Geschirr, gießt so viel kochendes Wasser daran, daß es fingerhoch darüber hinsteht, und bringt das Geschirr auf's Feuer. Im Fall hier von einer Büchse kleine perlartige Bläschen aufsteigen, ist solches ein Zeichen, daß sie schadhaft ist; man nimmt sie dann heraus, bezeichnet die oft kaum sichtbare Oeffnung mit einer Messerspitze, und läßt dieselbe noch fest verlöthen. Sind alle Büchsen luftdicht verschlossen, so bedeckt man das Geschirr mit einem passenden Deckel, und läßt das Wasser langsam so lange kochen, als in den nachstehenden Rezepten angegeben ist; man muß aber, wenn es zu sehr einkocht, noch weiteres kochendes Wasser nachgießen, und dabei immer fleißig nachsehen, ob nicht etwa eine der Büchsen doch noch Luft hat, in welchem Falle wie vorhin beschrieben zu verfahren ist. Sobald die Büchsen lange genug gekocht haben, nimmt man sie heraus, und legt sie in einen Eimer sehr kalten Wassers, das öfters erneuert wird, auf daß die Büchsen schnell abkühlen. Man trocknet sie sodann ab, und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf, wo man sie jedoch von Zeit zu Zeit untersuchen muß. Wenn Deckel und Boden flach und etwas nach innen eingedrückt, dann ist der Inhalt noch gut; ist aber der Deckel einer Büchse in die Höhe getrieben und gewölbt, so zeigt dieß an, daß der Inhalt in Gährung übergeht, und man muß die Büchse öffnen, und das darin Enthaltene, wenn es noch genießbar, sofort verbrauchen. Das Oeffnen der Büchsen geschieht da, wo sie verlöthet sind, und zwar mit einem glühenden Eisen oder glühenden starken Messer, oder man läßt es durch den Flaschner besorgen.

1850. Grüne Erbsen in Blechbüchsen.

Die Erbsen müssen ganz frisch aus dem Garten kommen, werden dann sogleich ausgehülst, und die stärksten ausgelesen und bei Seite gelegt. Die übrigen Erbsen wäscht man, kocht solche in siedendem Wasser einigemal auf, und nachdem sie abgeschüttet, nimmt man sie auf's Feuer, gibt ein Stückchen Butter, weniges Salz und etwas Wasser dazu, und läßt sie etwas dämpfen, doch ja nicht zu weich. Sie werden hernach sammt ihrem Saft, der bis zur Hälfte an ihnen heraufgehen soll, gleich heiß in die Büchsen eingefüllt, wobei man letztere öfters aufstößt, damit sich die Erbsen fest zusammensetzen, die Büchsen dann genau verlöthet, und die

größeren derselben zwei und eine halbe Stunde, die kleineren zwei Stunden im Dunstbade nach der Vorbemerkung gekocht. Die zurückgelegten dickeren Erbsen macht man auf gleiche Weise ein, und verwendet sie dann zu Suppen. Bei Gebrauch werden die Erbsen wie in Nr. 439 beschrieben gekocht.

1851. Spargeln in Blechbüchsen.

Man nimmt hiezu frischgestochene schöne dicke Spargeln, putzt dieselben, schneidet sie so weit ab, daß sie die Höhe der Büchsen haben, und läßt sie in siedendem Wasser einigemal aufkochen, dann nimmt man sie rasch heraus, legt sie auf ein Tuch zum schnellen Ablaufen, und stellt sie sofort, noch heiß, die Köpfe gleichmäßig nach oben, möglichst dicht in die Büchsen. Nun wird so viel von obigem kochenden Absud darübergegossen, daß die Spargeln ziemlich damit bedeckt sind, hernach werden die Büchsen genau zugelöthet, im Dunstbad, die größeren Büchsen eine Stunde, die kleineren eine halbe Stunde, nach der Vorbemerkung gekocht, und solche dann wie dort beschrieben abgekühlt.

1852. Brechspargeln in Blechbüchsen.

Brechspargeln sind die weniger schönen Spargeln. Nachdem sie sauber geputzt, bricht man sie, so weit sie weich sind, in Stücke, wirft diese in kochendes Wasser, und kocht sie darin einigemal auf. Die übrige Behandlung ist wie bei voriger Nummer.

1853. Grüne Bohnen in Blechbüchsen.

Ganz zarten, grünen, frischen, noch kernlosen Bohnen zieht man die Fäden ab, wäscht die Bohnen dann, setzt sie in einem Kastrol mit einem Stückchen Butter, etwas Wasser und ein wenig Salz zum Feuer, und kocht sie langsam beinahe weich. Hernach füllt man sie noch heiß sammt ihrer Brühe in die Büchsen, verlöthet diese, kocht die größern Büchsen zwei und eine halbe Stunde, die kleineren zwei Stunden, und verfährt im Uebrigen nach der Vorbemerkung.

1854. Grüne Bohnen in Blechbüchsen auf andere Art.

Man nimmt Bohnen wie sie in voriger Nummer beschrieben, richtet sie ebenso her, und kocht sie in vielem kochenden, leicht gesalzenen Wasser ziemlich weich, dann schüttet man sie ab, und füllt sie in Büchsen. Nun wird etwas Wasser mit wenigem Salz kochend gemacht, und über die Bohnen gegossen, die Büchsen als-

dann verlöthet, und wie in voriger Nummer beschrieben im Dunstbad gekocht und beendet. Bei Gebrauch nimmt man die Bohnen aus der Büchse, und schwingt sie mit einem Stück Butter, etwas feingehackter Petersilie, etwas Salz und wenigem feinen Pfeffer auf dem Feuer in einem Kastrol, bis sie durch und durch heiß geworden, wo sie sodann angerichtet werden.

1855. Blumenkohl in Blechbüchsen.

Der Blumenkohl wird nach Nr. 66 geputzt, und in leichtem Salzwasser fünf bis sechs Minuten gekocht, dann abgegossen, und sofort in die Büchsen eingefüllt, wo man kochendes, leicht gesalzenes Wasser darübergießt. Die Büchsen werden nun verlöthet, und die großen ein und eine halbe, die kleinen ein und eine viertel Stunde im Dunstbad gekocht. Im Uebrigen verfahre man nach der Vorbemerkung.

1856. Gelbe Rüben (Carotten) in Blechbüchsen.

Junge, frische gelbe Rüben werden abgeschabt und in zolllange Stengelchen geschnitten, dann gewaschen, und in siedendem leichten Salzwasser einige Minuten gekocht, worauf man sie abschüttet, und mit einem Stückchen Butter, einem Stückchen Zucker, wenigem Salz und etwas kochendem Wasser wieder auf's Feuer nimmt. Hier läßt man sie noch eine halbe Viertelstunde bedeckt kochen, gießt sie hernach gleich heiß mit ihrem Safte in die Büchsen, verlöthet diese gut, und kocht die großeren Büchsen zwei Stunden, die kleineren anderthalb Stunden, um sie dann nach Vorbemerkung abzukühlen und an einem trockenen Ort aufzubewahren. Bei Gebrauch wird die Büchse geöffnet, das Gemüse herausgeschüttet, und nach Nr. 369 gekocht.

1857. Zuckererbsen, Zuckerschoten, in Blechbüchsen.

Ganz junge frische Zuckererbsen werden abgezogen, gewaschen und in leicht gesalzenem Wasser sechs bis acht Minuten gekocht, dann abgegossen, und in einem Kastrol mit einem Stückchen Butter, wenigem Salz, einem Eßlöffel Zucker und etwas Wasser auf dem Feuer so lange gedünstet, bis sie beinahe weich sind. Nun füllt man sie sofort sammt ihrem Saft ganz fest in die Büchsen ein, verlöthet diese, und kocht die größern zwei und eine halbe, die kleineren zwei Stunden im Dunstbad. Im Uebrigen siehe die Vorbemerkung. Bei Gebrauch wird der Saft von den Zuckererbsen abgegossen, mit demselben sowie mit noch etwas Fleischbrühe und

einem Stückchen frischer Butter ein Eßlöffel Mehl angerührt, und dieß, nachdem noch etwas feingehackte Petersilie, Muskatnuß und das nöthige Salz beigefügt, zu einer dicklichen Sauce gekocht, worin man das Gemüse noch einigemal aufkocht, und solches dann anrichtet.

1858. Sauerampfer in Blechbüchsen.

Der Sauerampfer wird von den Stielen abgestreift, gewaschen, und in siedendem leicht gesalzenen Wasser schnell abgekocht, nun durch ein Sieb gegossen, und in kaltes Wasser gelegt, alsdann wieder abgeschüttet, möglichst fest ausgedrückt, und fein verwiegt. So nimmt man ihn in ein Geschirr, kocht denselben auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren dicker ein und nachdem dann vier Loth Butter dazugegeben und das Ganze noch einmal aufgekocht, wird er in die Büchsen fest eingefüllt, diese verlöthet, und die großen ein und eine halbe, die kleinen eine Stunde im Dunstbad gesotten. Hernach läßt man sie nach der Vorbemerkung verkühlen, und bewahrt sie, wie dort angezeigt, auf. Bei Gebrauch wird der Sauerampfer ganz nach Nr. 433 gekocht.

1859. Endivien in Blechbüchsen.
1860. Spinat in Blechbüchsen.

Werden ganz wie der Sauerampfer eingemacht.

1861. Morcheln in Blechbüchsen.

Nachdem sie gewaschen und die gröbsten Stiele davongeschnitten, werden die Morcheln einigemal mit dem Schneidmesser überwiegt, und dann zehn Minuten in leichtem Salzwasser gekocht. Nun füllt man sie fest in die Büchsen ein, gibt ein kleines Stückchen Butter darauf, und gießt so viel von obigem kochenden Salzwasser hinzu, daß es darüberhinsteht, wo dann die Büchsen fest verlöthet, zwei Stunden im Dunstbad gekocht, und nach Vorbemerkung aufbewahrt werden.

1862. Aprikosen in Blechbüchsen.

Die Aprikosen werden getheilt, leicht abgeschält, und sodann fest in die Büchsen eingefüllt. Auf ein Pfund Aprikosen nimmt man nun ein Pfund nach Nr. 1921 zum Breitlauf gekochten Zucker, und gießt solchen gleich heiß über die eingefüllten Aprikosen. Dann werden die Büchsen zugemacht und verlöthet, und im Dunstbad die großen eine Stunde, die kleinen eine halbe Stunde gekocht, worauf man sie nach der Vormerkung abkühlt und aufbewahrt.

1863. Pfirsiche in Blechbüchsen.

Die Pfirsiche werden getheilt, einige Minuten in heißes Wasser gelegt, und alsdann die Haut abgezogen. Im Uebrigen verfährt man ganz nach voriger Nummer.

1864. Muskatellerbirnen in Blechbüchsen.

Die Birnen werden ganz nach Nr. 1767 eingemacht, jedoch, statt in Gläser, in Blechbüchsen eingefüllt, welche man hernach gut verlöthet, die großen eine Stunde, die kleinen eine halbe Stunde im Dunstbad kocht, und sodann nach der Vorbemerkung abkühlt und aufbewahrt.

1865. Stachelbeeren in Blechbüchsen.

Man macht die Stachelbeeren nach Nr. 1771 ein, füllt sie in Blechbüchsen, verlöthet diese gut, und kocht die größeren eine Stunde, die kleineren eine halbe Stunde im Dunstbad. Das Abkühlen und Aufbewahren der Büchsen geschieht nach der Vorbemerkung.

1866. Pflaumen oder Zwetschgen in Blechbüchsen.

Die frisch vom Baum genommenen Pflaumen oder Zwetschgen werden geschält, und fest in die Büchsen eingefüllt. Das übrige Verfahren ist ganz wie bei Nr. 1862. — Man kann Pflaumen und Zwetschgen auch ungeschält verwenden, doch sind sie dann unansehnlich, weil sie durch das Kochen ihre schöne blaue Farbe verlieren.

Warme und kalte Getränke.

1867. Kaffee.

Auf eine Tasse guten, starken Kaffee rechnet man ein Loth schön braun gebrannte, gemahlene Bohnen von feiner Sorte, gibt dieß in die Maschine, drückt es mit dem dazu bestimmten, gewöhnlich in der Maschine befindlichen blechernen Sieb etwas fest ein, und gießt einen Theil des siedenden Wassers darüber, nach einigen Minuten das übrige, wo der Kaffee dann schön rein ablaufen wird. Soll aber letzterer gekocht werden, so gibt man die an-

gegebene Quantität gemahlene Bohnen in einen Topf oder eine Kanne, und rührt es mit etwas verklopftem Ei (zu zwölf Tassen ein Ei gerechnet) und einem Glas frischem Wasser an, gießt sodann das eingemessene Quantum siedendes Wasser darauf, rührt mit einem Kochlöffel um, läßt den Kaffee zugedeckt einmal aufkochen, stellt ihn vom Feuer weg, und gießt ihn nach Verlauf einiger Minuten durch einen Kaffeesack, wo er nun krystallhell durchlaufen wird und man ihn mit gutem Rahm aufträgt. — Will man ihn wohlfeiler bereiten, so nimmt man etwas weniger Bohnen und gibt dafür Cichorie oder Kaffeeextrakt dazu, welch' erstere man dann gleich mit dem Wasser zusetzt.

Anmerkung. Hat man einen Rahm oder eine Milch, wo man vor dem Gerinnen nicht sicher ist, so ist es gut, wenn man beim Zusetzen ein Körnchen Soda dareinthut.

1868. Chocolade.

Zu einer großen Tasse rechnet man zwei Loth Chocolade, ein Eigelb und anderthalb Tassen Milch. Die in kleine Stückchen gebrochene Chocolade wird mit der Milch auf's Feuer gesetzt, einigemal darin aufgekocht, und letztere dann abgeschüttet, die zurückgebliebene erweichte Chocolade nun mit einem Eßlöffel kalter Milch und dem Eigelb verrührt, die abgeschüttete Milch wieder darangegossen, und das Ganze nochmals auf's Feuer gesetzt, wo man die Chocolade unter beständigem Rühren kochend heiß werden läßt, hernach in einen Topf gießt, mit dem Chocoladesprudel oder in dessen Ermangelung mit einem zwischen die flachen Hände genommenen Kochlöffel recht schaumig absprudelt, sodann in eine Kanne schüttet, und gewöhnlich mit gebähtem Brod servirt. — Sollte sie nicht süß genug sein, so nimmt man einen Eßlöffel Zucker dazu. — Kann auch ohne Ei bereitet werden.

1869. Chocolade auf andere Art.

Man rechnet zu einer großen Tasse zwei Loth Chocolade und anderthalb Tassen Rahm (oder gute Milch). Die Chocolade wird in kleine Stückchen gebrochen, mit dem Rahm auf's Feuer gesetzt, und einigemal aufgekocht, dann der Rahm abgegossen, die zurückgebliebene erweichte Chocolade gut verrührt, und nachdem der abgeschüttete Rahm wieder darangegeben, das Ganze neuerdings auf's Feuer gesetzt, wo man es so lange kochen läßt, bis man glaubt, die halbe Tasse Rahm sei eingekocht. Alsdann wird die Chocolade in einen Topf gegossen und eine halbe Viertelstunde stehen gelassen,

hernach mit dem Chocoladesprudel abgesprudelt, der aufsteigende Schaum mit einem silbernen Löffel in die Tassen abgenommen, und die Chocolade wieder gesprudelt, bis die Tassen mit dem Schaum gefüllt sind. Die zurückgebliebene Chocolade, welche nicht mehr gesprudelt werden kann, wird in die Tassen unter den Schaum vertheilt, das Ganze nun mit Zucker überstreut, und augenblicklich mit einem glühenden Eisen gebrannt.

Anmerkung. Ein kleiner Teller Schlagrahm unmittelbar vor dem Serviren unter die Chocolade gemengt, macht sowohl diese als die vorige Chocolade sehr fein und angenehm.

1870. Wasserchocolade.

Wird bereitet wie vorhergehende Chocolade, nur nimmt man, statt Rahm oder Milch, ebensoviel Wasser. Soll sie stark schäumen, so muß etwas Zucker dazukommen; sie wird jedoch gewöhnlich nicht abgesprudelt.

1871. Reischocolade.

Sechs Loth Zucker, drei Loth gemahlener Reis, besser Reismehl, ein Loth Chocolade, eine Messerspitze Nelken und zwei Messerspitzen Zimmt wird zusammen fein gestoßen und gesiebt. Zu zwei Tassen Milch nimmt man dann einen Kaffeelöffel von diesem Pulver, rührt solches mit der Milch an, kocht es eine Viertelstunde damit, und rührt diese Chocolade an zwei Eigelb, welche zuvor mit zwei Eßlöffel kalter Milch abgerührt wurden.

1872. Thee.

Zu sechs Tassen Wasser nehme man ein Loth guten Perlthee, lege diesen in eine Kanne, gieße einen Schöpflöffel kochendes Wasser darüber, decke die Kanne fest zu, schütte nach einigen Minuten das übrige kochende Wasser daran, decke wieder gut zu, und servire den Thee mit kaltem gesprudelten und warmem Rahm. — Sehr angenehm wird der Geschmack, wenn in die Kanne ein Stengelchen Vanille oder ein halbfingerlanges Stückchen Zimmt und ein Stückchen Zitronenschale kommt.

1873. Reisthee.

Zwei nicht zu große Eßlöffel Reismehl wird mit einer Maß Milch glatt angerührt, und auf das Feuer gesetzt, ein Stückchen Zimmt, eine Zitronenschale und nach Belieben Zucker beigefügt, und dieß unter fortwährendem Rühren aufgekocht. Nun werden vier bis sechs Eigelb mit zwei Eßlöffel kalter Milch gut verklopft,

der Reisthee durch's Sieb darangerührt, dann gut abgesprudelt, und sogleich servirt.

1874. Reformirter Thee.

Einen Eßlöffel Perlthee und ein Stückchen Zimmt setzt man mit zwei Schoppen Milch auf's Feuer, und läßt solches einmal aufkochen. Unterdeß werden vier Eigelb mit einigen Eßlöffeln kalter Milch gut verklopft, die siedende Milch durch's Sieb darangerührt, das Ganze gehörig mit Zucker versüßt, gut zusammen verklopft, und wieder auf's Feuer genommen, wo man es nur so lange läßt, bis es kochend heiß ist, dann den Thee augenblicklich durch's Sieb in die bestimmte Kanne anrichtet, und bis zum Schäumen absprudelt. — Reiner wird das Getränk, wenn Thee und Zimmt in ein sauberes Tüchlein gebunden, und so in der Milch gekocht werden.

1875. Mandelthee.

Sechs Stück bittere Mandeln werden abgezogen und fein gewiegt, dann mit einer Maß Milch, einem Stückchen feinem Zimmt, einer Zitronenschale und sechs Loth Zucker zum Feuer gesetzt, und das Ganze einigemal aufgekocht. Unterdeß verklopft man sechs Eigelb gut mit zwei Eßlöffel kalter Milch, gießt die siedende Milch unter fortwährendem Rühren durch's Sieb daran, füllt sodann den Mandelthee in die bestimmte Kanne, und servirt ihn.

1876. Warmes Bier.

Zwei Eigelb werden in einer messingenen Pfanne mit einem halben Schoppen Rahm oder guter Milch gut verrührt, dann zwei Schoppen Bier (besser weißes als braunes) darangegossen, sechs bis acht Loth Zucker, ein kleines Stengelchen Zimmt und ein wenig Zitronenschale dareingethan, und das Ganze auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen oder Rühren mit einem Kochlöffel kochend heiß werden, aber nicht kochen läßt, hernach durch's Sieb in erwärmte Gläser füllt, und sogleich servirt. — Besser schmeckt es, wenn vor Einfüllen in die Gläser ein halber Kaffeelöffel Zitronensaft dareingedrückt wird.

1877. Warmes Bier auf gewöhnliche Art.

In zwei Loth Butter wird ein kleiner Kochlöffel Mehl weißlich geröstet, mit einer halben Maß, wo möglich weißem, Bier glatt angerührt, ein Stengelchen Zimmt und eine Zitronenschale beigefügt, und das Ganze aufgekocht. Nun werden ein bis zwei

Eigelb mit einem Schoppen Milch gut verklopft, und nebst vier bis sechs Loth Zucker an das Bier gegeben, dieses noch so lange auf dem Feuer gelassen bis es kochend heiß ist, dann durchgegossen, und wie obiges servirt.

1878. Warmes Bier auf andere Art.

Zwei Schoppen Bier und ebensoviel Milch wird zusammen auf's Feuer gesetzt, ein Stückchen Zimmt, eine Zitronenschale und einige Körnchen Soda dareingegeben, und dieß einmal aufgekocht. Unterdeß werden vier Eigelb mit etwas kalter Milch gut verrührt, das gekochte Bier dann durch's Sieb darangegossen, das Ganze gehörig mit Zucker versüßt, noch gut auf dem Feuer abgerührt, bis es wieder heiß ist, und nun wie voriges servirt.

1879. Gewöhnlicher Punsch.

Ein halb Loth Perlthee wird mit zwei Schoppen kochendem Wasser angegossen, und eine Viertelstunde zugedeckt stehen gelassen, unterdeß sechs Schoppen Wasser mit zwei Pfund Zucker, der Schale einer halben Zitrone und einem Stengelchen Zimmt aufgekocht, und währenddem der Saft von drei bis vier saftigen Zitronen in ein Geschirr ausgepreßt. Nun breitet man über eine Punschschüssel eine reine, zuvor durch laues Wasser gezogene Serviette, und gießt zuerst den Thee, dann den Zitronensaft und zuletzt das Zuckerwasser darein, worauf die Serviette weggenommen, zwei Schoppen guter Rum oder Arak, oder ein Schoppen Rum und ein Schoppen Arak zugegossen, und der Punsch sogleich in Gläser oder eine Punschschüssel eingefüllt und heiß servirt wird. — Feiner schmeckt solcher, wenn man eine Orange leicht an dem zum Punsch bestimmten Zucker abreibt, und den Saft derselben in den Zitronensaft drückt.

Anmerkung. Je nachdem man den Punsch stärker oder schwächer wünscht, kann mit dem Rum und Zitronensaft vor- und nachgegeben werden.

1880. Vanillepunsch.

Bereitet man wie vorigen, nur wird zu dem Thee, nebst allen andern Zuthaten, ein fingerlanges Stückchen Vanille verbröckelt.

1881. Weinpunsch.

Zwei Pfund in kleine Stückchen verklopfter Zucker wird nebst der Schale einer halben Zitrone in einer Porzellanschüssel mit zwei Schoppen Rum begossen, und dieß zugedeckt stehen gelassen, bis der Zucker ganz vergangen ist. Unterdeß wird eine Maß

weißer alter Rheinwein nebst einer Maß Wasser kochend gemacht und an den Zucker gegeben, zuletzt noch der Saft von vier Zitronen durch ein dünnes nasses Tuch dareingegossen, der Punsch nun sogleich heiß in Gläser oder eine Punschschüssel eingefüllt, und augenblicklich zu Tisch gegeben. — Angenehmer schmeckt derselbe, wenn das Wasser, ehe es zu dem Wein kommt, mit einem fingerlangen Stengelchen Vanille aufgekocht wird.

1882. Rother Punsch.

Sechs Schoppen rother Wein (namentlich Burgunder), vier Schoppen Wasser, so viel Zucker als zur angenehmen Süße erforderlich ist, und die Schale einer halben Zitrone wird in einem reinen Geschirr auf's Feuer genommen, und hier so lange gelassen, bis es kochend heiß geworden, kochen darf es jedoch nicht. Nun gießt man den Saft von vier Zitronen durch ein nasses Tuch, das über einer Punschschüssel liegt, nimmt dann den Wein vom Feuer, gießt ihn gleichfalls durch das Tuch, und nachdem jetzt das Tuch entfernt, wird zu dem Durchgegossenen zwei Schoppen Arak oder Rum gegeben, die Schüssel gut bedeckt, und der Punsch sofort servirt.

1883. Punsch auf ungarische Art.

Eine Maß reifer Türkischer Waizen (Wälschkorn) wird, mit vier Maß kochendem Wasser überschüttet, auf's Feuer gesetzt und eine halbe Stunde gekocht, unterdeß zwei Pfund in kleine Stücke verklopfter Zucker, wovon ein Stück an einer Zitrone abgerieben wurde, in einer Porzellanschüssel mit zwei Schoppen gutem Rum begossen, und zugedeckt stehen gelassen, bis er sich aufgelöst hat, dann ein Tuch über die Porzellanschüssel ausgebreitet, durch dieses das kochend heiße Wasser von dem Wälschkorn, welches noch zwei und eine halbe Maß betragen soll, durchgeschüttet, sowie auch der Saft von vier bis fünf Zitronen, und der Punsch in Gläser eingefüllt und heiß servirt.

1884. Brennender Punsch.

In eine große Punschschüssel wird der Saft von vier Zitronen durch eine Serviette ausgepreßt, und über dieses ein Schoppen guter Rum und eine Maß heißer Thee (Nr. 1872) gegossen. Nun nimmt man die Serviette fort, legt über die Schüssel ein Röstchen oder zwei Stäbchen von grobem Draht und auf solches ein anderthalb Pfund schweres Stück Zucker, begießt diesen mit einem Schoppen Rum, und hält darunter ein Stück brennendes Papier, wo er dann sogleich zu brennen anfängt, dadurch schmilzt und ab-

tropft. Das Abtropfende fängt man immer mit einem silbernen Löffel auf, und gießt es wieder über den Zucker. — Soll dieser Punsch stark getrunken werden, so gießt man ihn noch brennend in die erwärmten Gläser; soll er schwächer sein, so läßt man ihn vor dem Serviren ausbrennen.

1885. Tischpunsch.

Man fülle die Punschgläser zur Hälfte mit Zucker, schneide dann abgeschälte Zitronen in Scheiben, löse von denselben die Kerne aus, und lege in jedes Glas eine Scheibe. Alsdann wird heißer Thee hineingegossen, und darauf Arak oder Rum nach Belieben. — Bereitet man immer gleich am Theetisch.

1886. Eierpunsch.

Zwei ganze Eier, sechs Eigelb, zwanzig Loth an einer Zitrone abgeriebener Zucker, der Saft einer Zitrone und zwei Schoppen alter weißer Rheinwein wird zusammen in einem tiefen Geschirr auf's Feuer genommen, und dieß mit einer hölzernen Schneeruthe so lange geschlagen, bis es sich verdickt hat und zu einem feinen Schaum geworden ist. Nun gießt man einen schwachen halben Schoppen Rum dazu, nimmt den Punsch vom Feuer, schlägt noch einige Minuten fort, füllt ihn dann sogleich in Gläser, und servirt ihn.

1887. Grog.

Drei Viertelpfund feingestoßener Candiszucker wird mit acht Schoppen Wasser auf's Feuer gesetzt, dieß einigemal aufgekocht, dann in eine Schüssel gegossen, ein Schoppen Rum dazugeschüttet, und hernach der Grog sofort in Gläser eingefüllt und servirt.

1888. Eiergrog.

In einem Schoppenglas wird ein Eigelb nebst zwei großen Eßlöffeln feinem Zucker mit einem silbernen Löffel eine Viertelstunde dick und schaumig gerührt, dann wird mit kochendem Wasser unter fortwährendem Umrühren nicht ganz vollgegossen, zuletzt mit einem Eßlöffel Rum aufgefüllt, und der Grog sogleich im nämlichen Glas servirt.

Anmerkung. Beim Grog kann, wie beim Punsch, mit Rum vor- und nachgegeben werden, je nachdem man das Getränk stärker oder schwächer wünscht.

1889. Gewöhnlicher Grog.

In ein Schoppenglas werden zwei bis drei Loth Zucker gethan, mit kochendem Wasser vollgegossen, darein zwei Eßlöffel Rum gegeben, und der Grog servirt.

1890. Glühwein.

Zwei Maß alter Burgunder, dreiviertel bis ein Pfund Zucker, ein fingerlanges Stückchen Zimmt, ein kleines Stückchen Zitronenschale, sechs Gewürznelken und ein Schoppen Wasser wird zusammen auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, der Glühwein dann in Gläser eingefüllt, und heiß servirt.

1891. Glühwein auf gewöhnliche Art.

Die Bereitung ist wie bei vorigem, nur nimmt man, statt Burgunder, gewöhnlichen andern guten rothen, jedoch alten Wein dazu, und blos einen halben Schoppen Wasser.

1892. Warmer Wein.

Eine halbe Maß weißer oder rother alter Wein und zwei Eßlöffel Wasser wird in eine messingene Pfanne gegeben, ein fingerlanges Stückchen Zitronenschale, ein Stengelchen Zimmt, vier Nelken und sechs bis acht Loth Zucker beigefügt, dieß kochend heiß gemacht, und alsdann durch ein reines Sieb oder einen Schaumlöffel in die erwärmten Gläser eingefüllt.

1893. Bischof.

Drei süße Orangen werden auf einem Röstchen über schwachem Kohlenfeuer von allen Seiten bräunlich gebraten, hernach in eine Kanne, welche das Feuer vertragen kann, gelegt, und diese auf Kohlen gestellt. Nun gibt man zwei Maß alten Burgunder, oder sonstigen guten rothen alten Wein, und einen halben Schoppen Wasser nebst einem Pfund Zucker, etwas Zimmt und einigen Nelken darein, und läßt dieß zugedeckt kochend werden, worauf man die Pomeranzen herausnimmt, mit einem silbernen Löffel ausdrückt, das Ausgedrückte wieder in den Wein thut, das Ganze durch ein Tuch schüttet, und, nachdem ein Schoppen guter Rum dareingegeben, sogleich heiß in Gläser füllt.

1894. Dreifuß.

Ein halb Pfund gesiebter Zucker wird mit acht Eigelb und dem Saft einer Pomeranze recht schaumig gerührt. Inzwischen läßt man zwei Schoppen rothen Wein mit einigen Nelken und einem Stengelchen Zimmt aufkochen, bedeckt es dann, und stellt es bei Seite. Nun wird das Weiße der Eier zu festem Schnee geschlagen, und unter obige Eiermasse gerührt, hierunter dann noch der kochend heiße Wein, nachdem er zuvor durch ein Sieb gegossen, gemengt, und das Ganze heiß in Tassen eingefüllt und mit Backwerk servirt.

1895. Warme Limonade.

Zwölf Loth Zucker und die fein abgeschälte Schale einer halben Zitrone wird mit einer Maß Wasser auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, dann der Saft von einer Zitrone darangedrückt, das Ganze durch eine Serviette gegossen, in Gläser eingefüllt, und warm servirt.

1896. Kalte Limonade.

Eine Zitrone wird an zwölf Loth Zucker ganz leicht abgerieben, und dieser in eine Porzellanschüssel gethan, dann eine Maß Wasser darangegossen, und der Saft einer saftigen Zitrone darangedrückt. Hat sich der Zucker völlig aufgelöst, so wird das Ganze durch eine Serviette gegossen, in Gläser eingefüllt und servirt.

1897. Pomeranzenwein. Kardinal.

Anderthalb Maß guter alter Wein und eine Flasche Bordeaux wird zusammen in eine Punschschüssel gegossen, und zwei Pfund in kleine Stücke verklopfter Zucker dareingethan, nebst vier nußgroßen, unreifen, in kleine Blättchen geschnittenen Orangen. Dieß läßt man dann zugedeckt zwei Stunden stehen, worauf man es umrührt, in der Punschschüssel auf den Tisch stellt, und in Gläsern, gewöhnlich zum Dessert, servirt. — Kann auch von reifen Orangen bereitet werden.

1898. Zitronenwein.

Von einer Flasche gutem alten Wein wird ein Schoppen in eine Schüssel gegossen, dazu acht Eßlöffel Zucker und die Schale einer halben Zitrone gegeben, und dieß gut bedeckt zwei bis drei Stunden stehen gelassen, wo man es dann durch ein leinenes Tuch zu den andern zwei Schoppen Wein gießt, und das Ganze servirt.

1899. Maitrank oder Kräuterwein.

Ein halb Loth Guntermännlein, anderthalb Loth Waldmeister, einige Walderdbeerblätter und ein schwarzes Johannisbeerblatt wird in eine Porzellanschüssel gelegt, drei Viertelpfund Zucker beigefügt, zwei Maß alter guter Wein und ein halbes Gläschen Wasser darübergegossen, dieß bedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen, indem man die Kräuter inzwischen einigemal untertaucht und umrührt, und der Trank alsdann durch eine reine Serviette in Gläser gegossen. — Kann auch nur aus Waldmeister, ohne Hinzufügung anderer Kräuter, bereitet werden.

1900. Claret.

Sechs Borsdorfer oder Reinetten werden in feine Blättchen

geschnitten und in eine Schüssel gelegt, dann zwei Flaschen rother Wein, dreißig Loth Zucker, sechs Gewürznelken und ein wenig gebröckelter Zimmt hinzugethan, dieses bedeckt zwei Stunden stehen gelassen, hernach durch ein geruchloses, zuvor naßgemachtes Tuch gegossen, und in Gläsern servirt. — Schmeckt milder, wenn man einen halben Schoppen Wasser dareingibt.

1901. Mandelmilch.

Ein Viertelpfund süße Mandeln werden abgezogen und während dem Abziehen in kaltes Wasser geworfen, damit sie schön weiß bleiben, dann abgeschüttet und im Mörser, mit etwas Wasser bespritzt, fein breiartig gestoßen, hernach drei Schoppen Wasser und ein Viertelpfund feingestoßener Zucker darangerührt, und das Ganze durch eine zuvor naßgemachte Serviette gewunden. Die in der Serviette zurückgebliebenen Mandeln werden nun noch einmal im Mörser fein gestoßen, ein guter Schoppen Wasser darangerührt, und dieß zum zweiten Mal durch die Serviette gewunden, die sämmtliche Mandelmilch alsdann in eine Flasche eingefüllt, so noch einige Zeit in kaltes Wasser gestellt, und hernach in Gläsern servirt.

1902. Orangen- und Zitronenmilch.

Eine Orange oder Zitrone wird an acht bis zehn Loth Zucker abgerieben, letzterer in eine Schüssel gethan, und zwei Schoppen Rahm und ebensoviel Milch darangegossen. Nachdem der Zucker sich gänzlich aufgelöst hat, wird die Orangen- oder Zitronenmilch in eine Flasche eingefüllt und in möglichst kaltes Wasser gestellt, hernach in Gläser gegossen und servirt.

1903. Zimmtmilch.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet, nur wird keine Orange oder Zitrone verwendet, sondern man rührt vor dem Einfüllen in die Gläser einige Tropfen Zimmtessenz darein, oder legt eine Stunde vor Gebrauch zwei fingerlange Stengelchen feinen Zimmt in die Milch, und stellt diese dann kalt.

1904. Himbeerwasser.

Unter eine halbe Maß frisches Brunnenwasser wird ein halber Schoppen Himbeersaft (Nr. 1799) und der Saft einer halben Zitrone oder, statt dessen, Himbeeressig (Nr. 1827) gerührt, und im Fall es nicht angenehm süß ist, noch feingestoßener Zucker dazugenommen.

1905. Himbeerwasser von frischen Himbeeren.

Man preßt frische Himbeeren durch ein naßgemachtes Tuch,

nimmt zu einem Schoppen durchgepreßten Saft dann eine halbe Maß Wasser und den Saft einer halben Zitrone, versüßt nach Belieben, gießt nun Alles nochmals durch das unterdeß ausgewaschene Tuch, stellt es an einen ganz kalten Ort, und servirt es hernach in Gläsern.

1906. Erdbeerwasser.

Ein Viertelpfund Himbeeren und ebensoviel Erdbeeren werden in einer Schüssel untereinandergemengt, drei Schoppen Wasser darangegossen, und dieß einige Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Alsdann windet man es (nicht zu genau, damit es nicht sonderlich trüb werde) durch eine Serviette, rührt ein Viertelpfund feinen Zucker darein, und drückt den Saft einer halben Zitrone darüber aus.

1907. Johannisbeerwasser.

Wird in ähnlicher Weise wie voriges bereitet, wo man dann ein halb Pfund abgestreifte Johannisbeeren zerdrückt, drei Schoppen Wasser darangießt, das Ganze durch eine Serviette windet, und das Durchgelaufene, mit einem Viertelpfund Zucker versüßt, sofort servirt. Die mit Wasser übergossenen Früchte braucht man jedoch nicht erst stehen zu lassen, sondern kann sie sogleich durchwinden. Nach Belieben kann ein Blatt von einem schwarzen Johannisbeerstock in das fertige Getränk gelegt werden.

1908. Kirschenwasser.

Ein Pfund schöne schwarze Kirschen werden ausgesteint, und die Steine im Mörser fein gestoßen, dann Steine und Kirschen in eine Schüssel gebracht, drei Schoppen Wasser darangegossen und der Saft einer halben Zitrone darangedrückt, und das Ganze eine Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird solches durch ein reines Tuch gewunden, ein Viertelpfund feingestoßener Zucker in das Durchgelaufene gerührt, und, bis dieser sich ganz aufgelöst hat, das Kirschenwasser an einen kühlen Ort gestellt. — Beim Stoßen der Steine gebe man, da solche gerne herausspringen, ein Tuch oder Papier über den Mörser.

1909. Syrupwasser.

Ein halb Pfund geklärter Zucker (Nr. 1920) wird kochend in eine Schüssel über jeden beliebigen Geschmack gegossen (z. B. über eine in Scheiben geschnittene Orange, oder ein halb Loth Orangen-

blüte, oder ein Loth vor Sonnenaufgang gepflückte Rosenblätter), und dieß dann zwei Stunden zugedeckt stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird drei Schoppen frisches Wasser darangeschüttet, der Saft einer halben Zitrone dareingedrückt, und das Ganze nun durch eine Serviette gegossen.

Anmerkung. Die in Nr. 1896—1909 beschriebenen kalten Getränke werden gewöhnlich im Sommer bei großer Hitze, bei Bällen oder Abendgesellschaften als Erfrischungen gegeben, und müssen vor Gebrauch einige Zeit an einem kühlen Ort oder im kalten Wasser oder im Eis stehen.

1910. Nußwasser.

Man verschneidet grüne Nüsse, vor Johannistag zu Anfang Sommers vom Baum gepflückt, in kleine Stückchen, thut guten Hefbranntwein daran (auf ein Pfund Nüsse anderthalb Maß), und läßt dieß zugebunden vierzehn Tage an einem nicht zu warmen Ort stehen, alle Tage es ein wenig rüttelnd. Nach dieser Zeit wird es durch ein Tuch oder Sieb gegossen, dann zu je einer Maß Branntwein ein Pfund Candiszucker, ein halb Loth verschnittener Zitronat, zwei Loth Pomeranzenschale, ein halb Loth Zimmt und ein Viertelloth Nelken genommen (letzteres Beides in ein leinenes Tüchlein gebunden), und nachdem Alles in eine Flasche gegeben ist, stellt man diese vierzehn Tage an die Sonne, sie während dieser Zeit jeden Tag schüttelnd. — Will man es gewöhnlicher machen, so nimmt man nur halb so viel Candiszucker, und gibt, wenn es fertig ist, noch eine halbe Maß Wasser darunter.

1911. Nußliqueur.

Die Nüsse werden vor Johannistag genommen wie oben, mit einem Hölzchen mehrfach durchstochen, und achtundvierzig Stunden in frisches, öfters zu wechselndes Wasser gelegt, dann schneidet man sie in Stückchen, und gibt ein Pfund davon in die Flasche, sowie vier Loth verschnittene Pomeranzenschale, die Schale von zwei großen Zitronen, und Zimmt und Nelken nach Gutdünken. Unterdeß wird anderthalb Pfund Zucker mit einer Maß Wasser geläutert (Nr. 1920), dieß nach Erkalten, sowie hernach eine Maß Weingeist, über die Nüsse in die Flasche geschüttet, und letztere mit einer Blase, in welche ein kleines Löchlein gestochen ist, fest zugebunden.

1912. Zimmtliqueur.

Ein halb Pfund Zucker wird mit einer Maß Wasser in eine messingene Pfanne gethan, und eine Stunde so stehen gelassen, dann

auf's Feuer genommen, verkocht, und zum Erkalten in eine Schüssel gegossen. Nun gibt man einige Tropfen Zimmtöl auf einen Teller sowie einen halben Eßlöffel Zucker, reibt es miteinander gut ab, gießt, um es zu verdünnen und aufzulösen, einige Eßlöffel Weingeist daran, und solches sodann in die dazu bestimmte Flasche. Hier wird eine Maß Weingeist (dreißig Gran schwer Gewicht) und das Zuckerwasser dazugegossen, das Ganze untereinandergeschüttelt, und der Liqueur hernach durch einen reinen Filzhut oder ein reines Tuch filtrirt und in kleinere Flaschen gefüllt.

Anmerkung. Auf diese Art lassen sich mehrere Liqueure bereiten; das dazu verwendete Oel bestimmt dann den Namen. So heißt derjenige Liqueur, wozu man Kümmelöl nimmt, Kümmelliqueur u. s. w.

1913. Pfeffermünzliqueur.

Bereitet man ganz wie vorigen, nur wird, statt Zimmtöl, Pfeffermünzöl verwendet, und mit dem Oel und mit dem Zucker dann ein Eßlöffel Spinattopfen (Nr. 2015) oder um einige Kreuzer Grünfarbe aus der Apotheke gerieben, was die nöthige grüne Farbe herstellt.

1914. Pomeranzenliqueur.

Die Bereitung geschieht ebenfalls nach Nr. 1912, nur kommen, statt Zimmtöl, einige Tropfen Pomeranzenöl, einige Tropfen Nelkenöl und einige Tropfen Zitronenöl dazu. Um ihm eine schöne Farbe zu geben, wird je nach Belieben gebrannter Zucker (Nr. 1927) dareingerührt.

1915. Wermuthliqueur.

Die Bereitungsart ist die nämliche wie bei Nr. 1912, nur kommt, statt dem Zimmtöl, einige Tropfen Zitronenöl und doppelt so viel Wermuthöl hinein. Man gibt ihm dann, wie vorigem, mit einigen Eßlöffeln gebranntem Zucker eine schöne braune Farbe.

1916. Kirschenliqueur.

In eine Flasche gebe man ein Pfund Candiszucker, ein Loth Zimmt, dreißig Nelken, fünf Viertelpfund Zitronat und Pomeranzenschalen, zwanzig zerstoßene gedörrte Kirschen, anderthalb Maß Hef- oder Fruchtbranntwein, und Wasser je nachdem der Liqueur stark sein soll, rüttle es gut, und stelle die Flasche in die Sonne oder an einen lauwarmen Ort. Nach vier Wochen, während welcher

Zeit die Flasche täglich einigemal gerüttelt werden muß, kann man den Liqueur durch ein reines Tuch abschütten und in kleinere Flaschen verfüllen.

1917. Quittenliqueur.

Reife Quitten werden auf dem Reibeisen gerieben, und durch ein Tuch gepreßt. Hernach gibt man zu zwei Maß Quittensaft zwei Maß Hef- oder Fruchtbranntwein, zwei Loth Muskatblüte, ein Loth feinen Zimmt, ein Loth Gewürznelken, vier Loth bittere Mandeln und ein Pfund Zucker (letzteres Alles klein gestoßen) in eine Flasche, und läßt solche, nachdem das Ganze wohl untereinandergerüttelt, gut zugebunden an einem kühlen Ort vierzehn Tage stehen. Alsdann gießt man den Liqueur durch einen Filzhut oder ein reines Tuch, und bewahrt ihn in Flaschen auf.

1918. Pomeranzenliqueur auf feinere Art.

Zwei Loth Pomeranzenschalen werden fein geschnitten, ebenso zwei Loth Zitronenschalen, und Beides in eine Flasche gebracht, sowie zwei Loth Muskatblüte, ein halb Loth Nelken, eine Maß Hefbranntwein und zehn Loth Zucker. Dieses Alles wird gut untereinandergerüttelt, und vierzehn Tage an einen lauwarmen Ort gestellt, hernach der Liqueur wie obiger filtrirt und aufbewahrt.

1919. Weichselbranntwein.

Man bringt zwei bis drei Handvoll verstoßene Weichselkerne in eine große Flasche, gießt sechs Maß Fruchtbranntwein darüber, bindet die Flasche gut zu, und stellt sie vierzehn Tage an einen warmen Ort, indem man solche jeden Tag gut rüttelt. Nach dieser Zeit wird der Branntwein durch einen reinen Filzhut gegossen, und in Flaschen aufbewahrt.

Vom Zucker.

1920. Geklärter (geläuterter) Zucker.

Die Hälfte von einem Eiweiß wird mit zwei Schoppen frischem Brunnenwasser in einem verzinnten Kastrol oder einer messingenen Pfanne mittelst einer Schneeruthe tüchtig verschlagen, her-

nach ein Pfund weißer, feiner, in kleinere Stücke verschlagener Meliszucker dazugethan, und dieß so lange stehen gelassen, bis der Zucker vergangen ist, wo man es dann auf's Feuer setzt, und unter beständigem Bewegen aufkocht. Wenn der Zucker in die Höhe steigt, wird er mit drei Eßlöffel frischem Wasser abgeschreckt, so, daß er sich setzt und ruhig wird; steigt er wieder, so schreckt man ihn wie das erste Mal ab. Solches wiederholt man noch zweimal. Nun wird der Schaum (nämlich das Eiweiß, in welches sich das Unreine vom Zucker setzt), während der Zucker ruhig geworden ist, mit dem Schaumlöffel abgenommen, der Zucker langsam fortgekocht, noch einigemal mit kaltem Wasser abgeschreckt, und immer abgeschäumt, bis er ganz klar ist, worauf man denselben durch eine reine, zuvor naßgemachte Serviette in eine tiefe Porzellanschüssel gießt. — Wird noch weißer, wenn man während dem Kochen den Saft einer halben Zitrone dareindrückt. — Im Fall man den geklärten Zucker zum Einmachen der Früchte verwendet, sollte kein Eiweiß beim Klären genommen werden, auch kein Zitronensaft; man nimmt dann beim Verkochen nur den Schaum rein ab.

1921. Zucker zum Breitlauf.

Der nach vorhergehender Nummer geklärte Zucker wird in einem Kastrol oder einer Pfanne neuerdings auf's Feuer gesetzt, und noch so lange gekocht, daß, wenn man den hineingetauchten Schaumlöffel wieder herauszieht und in die Höhe hebt, der zuletzt am Löffel hängende Tropfen breit von demselben herunterfällt. — Verwendet man den zum Breitlauf gekochten Zucker beim Einmachen der Früchte, so sollte kein Eiweiß beim Läutern genommen werden, auch kein Zitronensaft (siehe vorige Nummer), man sollte den Zucker beim Verkochen nur abschäumen.

1922. Zucker zum kleinen Faden.

Nachdem der zum Breitlauf gekochte Zucker (siehe vorige Nummer) noch einige Augenblicke fortgekocht hat, wird ein Tropfen davon auf einen Teller gebracht, und dann zwischen den Daumen und Zeigefinger gepreßt. Bildet sich nun beim Oeffnen der Finger zwischen denselben ein Faden, welcher aber sogleich wieder bricht, so ist der Zucker zum kleinen Faden gekocht.

1923. Zucker zum großen Faden.

Wenn der wie vorstehend bemerkt zum kleinen Faden gekochte Zucker noch ein paar Augenblicke fortgekocht hat, und, zwischen die

zwei Finger genommen, beim Oeffnen derselben der Faden sich ein wenig länger ausdehnt und nicht sogleich bricht, dann hat der Zucker den Grad des großen Fadens erreicht.

1924. Zucker zur Perle.

Hat der vorhergehende Zucker noch einige Minuten fortgekocht, so wird ein Löffel dareingetaucht und wieder herausgezogen: findet man, daß die Tropfen beim Herabfallen einen Faden ziehen, woran sie gleich einer Perle zu hängen scheinen und welcher nicht sogleich bricht, dann nennt man dieß Zucker zur Perle.

1925. Zucker zum Bruch.

Vorhergehender zur Perle gekochter Zucker wird noch eine halbe Viertelstunde länger gekocht, dann ein rundes Hölzchen in kaltes Wasser, hernach in den Zucker und schnell wieder in nebenstehendes kaltes Wasser getaucht, worauf man den anklebenden Zucker von demselben ablöst und zwischen die Zähne nimmt: wenn er sich nun zerbeißen läßt, ohne klebrig an letzteren hängen zu bleiben, so hat er den Grad des Bruchs erreicht.

1926. Zucker zum Caramel.

Hat vorhergehender Zucker noch einige Augenblicke fortgekocht, und fängt er an, sich rothbraun zu färben, so hat er den Grad des Caramels erreicht. Das Kastrol muß alsdann des schnellern Abkühlens wegen sogleich in kaltes Wasser kommen, um zu verhindern, daß der Zucker zu braun wird.

1927. Gebrannter Zucker.

Vier Loth grobgestoßener Zucker wird, mit einem Eßlöffel Wasser übergossen, in einer kleinen eisernen Pfanne unter fortwährendem Umrühren geröstet, und zwar so lange, bis er schmilzt und ganz dunkelbraun ist und einen blauen Rauch zeigt, wo er alsdann mit einem Glas Wasser abgelöscht und verkocht wird. — Verwendet man blos zum Färben der Speisen.

1928. Goldhaube von gesponnenem Zucker.

Man gibt zwölf Loth zerbröckelten feinsten Melis in ein kleines messingenes Pfännchen, dazu einen Schoppen Wasser, und läßt dieß eine Stunde stehen. Nun wird es auf schnellem Feuer, am besten Kohlenfeuer, rasch gekocht, und inzwischen mit einem an ein Hölzchen gebundenen nassen Schwämmchen fortwährend an der Seite

des Pfännchens abgewischt. Fängt jetzt der Zucker an langsamer zu sieden, so gibt man sechs bis acht Tropfen Zitronensaft oder vier Tropfen Holzessig darein, und richtet zugleich kaltes Wasser her nebst einem kleinen, reinen Kochlöffelstiel. Dieser wird sofort zur Probe in das Wasser getaucht, hernach augenblicklich in den Zucker, und schnell wieder in das Wasser. Löst sich der Zucker von dem Holz und ist er derart beschaffen, daß er springt, wenn man ihn unter die Zähne nimmt und zerbeißt, doch dabei nicht zu hart, so ist der Grad des Spinnens erreicht; zu hart darf derselbe nicht werden, weil sonst das Gewebe beim Abnehmen leicht zerbrechen würde; ist er zu stark gekocht, so gießt man ein wenig Wasser nach und kocht auf's Neue, bis er obige Probe besteht. Nun wird ein runder, glatter, umgekehrter Zinnteller, eine umgekehrte Zinnschüssel, oder ein anderes metallenes glattes Geschirr, das genau die Größe der Creme oder des Compots, worüber die Goldhaube kommen soll, hat, leicht mit feinem Oel überstrichen, und alsdann der unterdeß etwas abgekühlte Zucker mittelst eines Löffels in Fäden darübergezogen, so, daß er einem Gewebe gleicht. Während der Arbeit darf er jedoch an keinem kalten Orte stehen, auch nicht zu warm werden, weil Beides das Spinnen hindern würde. Ist nach Vollendung der Goldhaube noch Zucker übrig, so wird in denselben eine eingemachte, zuvor rein abgewischte Reineclaude oder Kirsche getaucht, und solche mitten auf das Gewebe als Knopf befestigt. Die Goldhaube wird hernach sorgfältig abgenommen, und über die bestimmte Creme oder das Compot gestellt; im Fall sie sich nicht gut abnehmen lassen sollte, wird das Geschirr, worauf das Gespinnst ist, einen Augenblick über die Wärme gehalten, wo dann die Goldhaube sogleich abgenommen werden kann. (Siehe Abbildung bei Vanillecreme.) — Darf nicht lange vor dem Serviren bereitet werden, weil sie beim Herumstehen erweichen würde.

1929. Vanillezucker.

Um ungefähr zwölf Kreuzer Vanille wird im Mörser fein verstoßen, dann vier bis sechs Loth Zucker dazugegeben, das Ganze noch fein gestoßen, durchgesiebt, und der beim Durchsieben zurückgebliebene Zucker nebst einem weitern Stückchen Zucker nochmals gestoßen, damit von der Vanille nichts verloren gehe. — Sollte man den Vanillezucker nicht sogleich verbrauchen, so wird er in wohlverschlossenen blechernen Büchsen oder in einem Glase gut zugebunden aufbewahrt.

1930. Zitronenzucker.
1931. Orangenzucker.

Eine gesunde Zitrone oder Orange wird an einem Viertelpfund Zucker abgerieben, und das an den Zucker sich anhängende Gelbe immer sorgfältig auf ein Blatt Papier abgeschabt. So fährt man fort, bis die ganze Schale von der Zitrone oder Orange am Zucker abgerieben und alles Gelbe hernach wieder abgeschabt ist. Der abgeschabte Zucker wird nun in das Papier eingewickelt, und an einem warmen Orte getrocknet, alsdann ganz fein gestoßen, durchgesiebt, und nach Nr. 1929 aufbewahrt.

1932. Orangenblütezucker.

Die candirte Orangenblüte ist beim Conditor zu bekommen. Der Orangenblütezucker wird dann ganz nach Nr. 1929 bereitet.

1933. Grobzucker.

Am leichtesten verfertigt man denselben mittelst zweier Siebe, eines feinen und eines gröberen; doch kann man auch einen Durchschlag und einen Schaumlöffel, der etwas kleinere Löcher als der Durchschlag hat, hiebei verwenden. Es wird nun der beste weiße Zucker nicht zu fein gestoßen und durch das gröbere Sieb gesiebt, der zurückgebliebene dann wieder etwas gestoßen und wieder so durchgesiebt, und dieses Verfahren so oft wiederholt, bis aller Zucker gestoßen und durchgesiebt ist, wo man ihn hernach in das feinere Sieb nimmt und wiederholt durchsiebt. Der im Sieb zurückbleibende ist dann der Grobzucker. Er wird in Gläser oder Schachteln eingefüllt, und mit Papier überbunden an einem trockenen Ort aufbewahrt. — Verwendet man zum Bestreuen von Backwerk und bei Einfassungen.

Verschiedene Glasuren.

1934. Weiße Zuckerglasur. Spritzglasur. Zitronenglasur.

Zwölf Loth getrockneter, feingestoßener Zucker wird durch ein ganz feines Seidensieb in eine Porzellanschüssel gesiebt, und hier mit einem Eiweiß und einigen Tropfen Zitronensaft mittelst eines

neuen Kochlöffelchens eine Viertelstunde nach einer Seite schaumig gerührt. Sollte die Glasur zu dick sein, so muß noch ein wenig Eiweiß darein. Sie soll schneeweiß aussehen, und ganz dick vom Löffel laufen, so daß sie bereits steht. Wird dieselbe nicht sogleich verbraucht, so zieht man ein Stück Papier durch's Wasser, und legt es darüber, damit sie keine Kruste bekomme.

Anmerkung. Um Torten oder Backwerke mit Glasur zu verzieren, bedient man sich gewöhnlich größerer oder kleinerer schreibpapierener Düten (Scharmützel). Sie werden auf folgende Weise verfertigt: Man nimmt entweder einen halben Bogen, oder auch ein kleineres, länglichviereckig geschnittenes Stück starkes Schreibpapier, faßt es an einer Ecke mit den Fingern der linken Hand, und dreht den übrigen Theil desselben zu einer natürlichen Düte, durch welche man fingerbreit von der Spitze eine Stecknadel steckt, damit sie zusammenhält. Hierein gibt man nun die zum Spritzen bestimmte Glasur, faltet, damit solche nirgends heraus kann, die Düte oben gut zu, und nachdem man die Spitze der letzteren mit einer Scheere ein wenig gestutzt hat, spritzt man die Glasur durch die untere kleine Oeffnung nach eigenem Geschmack oder nach Zeichnung auf die Torten oder Backwerke. Statt der Düten bringt man öfters auch Dressirspritzchen in Anwendung.

1935. Rothe Zuckerglasur.

In vorhergehende Glasur gebe man, statt Zitronen-, ebensoviel Erbselsaft (Nr. 1806), oder auch einige Tropfen aufgelöste Cochenille (Nr. 2031, 2032).

1936. Gelbe Zuckerglasur.

Man gebe in die Glasur Nr. 1934 so viel mit warmem Wasser aufgelöste Safranblüte, daß sie eine schöne gelbe Farbe hat.

1937. Grüne Zuckerglasur.

Zehn bis zwölf rohe Kaffeebohnen werden über Nacht in zwei verklopfte Eiweiß gelegt, und diese dadurch schön grün gefärbt. Die Glasur wird dann nach Nr. 1934 bereitet, nur kommt das vorbeschriebene grüne Eiweiß statt dem dort bemerkten dazu. — Kann auch in anderer Weise grün gefärbt werden, indem man, statt das Eiweiß zu färben, etwas Spinattopfen (Nr. 2015) unter die Glasur mengt.

1938. Chocoladeglasur.

Einige Loth feine Chocolade wird mit ein wenig reinem Wasser auf schwachem Feuer erweicht, dann mit halbsoviel ganz feinem Zucker vermischt, und mit dem nöthigen Eiweiß zur Glasür gerührt.

1939. Gekochte Chocoladeglasur.

Sechs Loth geriebene Chocolade und zwölf Loth feiner Zucker wird mit einem Schoppen frischem Wasser angerührt, und auf schnellem Feuer unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis sich von der Masse, wenn man ein wenig zwischen die Finger nimmt, ein Faden ziehen läßt. Hernach nimmt man dieselbe vom Feuer, reibt mit dem Kochlöffel an der Seite des Pfännchens einigemal hin und her, wodurch der Zucker ruhig wird, läßt die Glasur dann etwas abkühlen, und begießt damit das Backwerk oder wendet es darin um.

1940. Gekochte Zuckerglasur.

Acht Loth feiner Zucker wird mit ein paar Eßlöffeln Wasser begossen, und dieß nun so lange auf schwaches Feuer gesetzt, bis der Zucker gut warm geworden, und an der Seite anfängt zu schmelzen, wo man die Glasur dann sofort zum Ueberziehen von Torten oder kleinem Backwerk verbraucht.

1941. Punschglasur.

Feingesiebter Zucker wird mit Rum oder Arak und etwas Zitronensaft angerührt, so, daß man es mit einem Messer über das Backwerk streichen kann.

1942. Zitronenglasur auf andere Art. Wasserglasur.

Man rührt acht Loth ganz fein gesiebten Zucker bei ersterer mit Zitronensaft, bei letzterer mit wenigem frischen Wasser an, so daß es eine dickfließende Glasur gibt, welche man eine Stunde stehen läßt, und dann nach Nr. 1940 verwendet.

1943. Orangenblütewasserglasur.

Vier bis sechs Eßlöffel Orangenblütewasser, welches man beim Conditor oder in der Apotheke bekommt, wird in eine Porzellanschüssel gethan, und darein so viel fein wie Staub gestoßener Zucker gerührt, daß es einen dünnflüssigen Brei bildet.

Anmerkung. Wenn mit diesen Glasuren Torten und sonstige Backwerke überstrichen sind, trocknet man sie, wie bereits mehrfach bemerkt, schnell in abgekühltem Ofen, wodurch sie einen schönen Glanz bekommen. In keinem Fall darf aber der Ofen zu warm sein, da sonst die Chocoladeglasur roth wird, und die andern Glasuren Blattern werfen und rauh werden.

Verzierungen der Schüsseln.

1944. Kranz von Nudelteig.

Von drei Eigelb oder auch nur von Eiweiß wird ein fester Nudelteig gemacht (Nr. 16), solcher in einen schmal handbreiten, messerrückendicken, nach dem Umfang der zu verzierenden Platte bemessenen Streifen ausgewargelt, und dieser von beiden Seiten glatt zugeschnitten, so, daß er, aufrechtgestellt, zwei Zoll hoch ist. Nun wird er nochmals auf das Backbrett genommen, mit beliebigen kleinen Ausstechern ausgestochen (siehe Abbildung), und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt; doch darf er nicht zu sehr trocknen und muß sich noch leicht biegen lassen, wie er im Gegentheil auch nicht zu weich sein darf, indem er sich sonst nicht aufstellen ließe. Beim Aufstellen desselben um die Platte ist es gut, wenn man eine zusammengeballte Serviette in letztere legt, damit er sich nicht einbiegen kann. Nun bestreicht man den Rand der zuvor gewärmten Platte sowie den des Streifens mit Eiweiß, bringt letzteren dann auf die Platte, drückt ihn mit dem bestrichenen Rand auf deren Rand fest an, so daß er aufrecht dasteht, und klebt hernach dessen gleichfalls mit Ei bestrichene Enden genau zusammen. So stellt man ihn alsdann noch mehrere Stunden, oder besser über Nacht bei Seite, damit er vollständig trockne. — In diesen Teigrand werden feinere Gemüse, auch Ragouts angerichtet.

1945. Verzierung von Blätter- oder Butterteig.

Von messerrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1314) werden mittelst blecherner Ausstecher Blümchen, Ringlein, Dreiecke rc. ausgestochen (siehe Abbildung), diese mit verklopftem Ei bestrichen, in etwas abgekühltem Ofen lichtgelb gebacken, und nun sowohl von der Seite als auch von unten ein wenig in Brandteig (welchen man bereitet, indem man einen Kochlöffel Mehl mit sechs Eßlöffel Wasser glatt anrührt und auf dem Feuer aufkocht) getaucht, damit sie, auf den Rand der Platte gestellt, hier feststehen und ringsum gut zusammenhalten. — In diese Einfassung gibt man feine Gemüse sowie Ragouts. Man kann übrigens die gebackenen Blümchen rc. auch ohne Brandteig verwen-

den, und stellt man sie dann im Kranz zwischen das angerichtete Gemüse oder Ragout und den innern Rand der Platte.

1946. Verzierung von Semmelscheiben (Croutonen).

Gestrige Semmeln (Kreuzerbrode) werden abgerieben oder abgeschält, und in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, welche man in Dreiecke (siehe Abbildung), Halbmonde oder Ringlein schneidet oder mit einem scharfen Ausstecher aussticht, und aus heißem Schmalz nicht zu hart gelb bäckt. Man klebt sie dann nach voriger Nummer mittelst Brandteig aneinander und auf die Platte, oder steckt sie im Kranz in das angerichtete Gemüse oder Ragout.

1947. Kranz von Blätter- oder Butterteig.

Verwendet man als Einfassung von Ragouts. — Von messerrückendick ausgewargeltem Butterteig (Nr. 1314) wird ein zweifingerbreiter Streifen nach der Größe der Platte, für welche die Verzierung bestimmt ist, abgeschnitten, solcher ringförmig auf ein Backblech gestellt, mit verklopftem Ei bestrichen, und im Ofen gelb gebacken, hernach über den Rand der betreffenden Platte gelegt, und das Ragout darein angerichtet. (Siehe Abbildung.)

1948. Verzierung von Fleischsulz.

Die noch laue Sulz Nr. 1247 wird in eine mit einem flachen, glatten Boden versehene Schüssel halb fingerhoch gegossen, wenn sie fest bestanden ist in Vierecke (siehe Abbildung), Halbmonde, Dreiecke und andere Figuren ausgestochen oder ausgeschnitten, und das bestimmte Gericht dann damit eingefaßt. — Ist nur bei kalten Platten anwendbar, und kann auch gefärbt werden (siehe Nr. 1247, Schluß.) — Muß diese Einfassung feiner sein, wie z. B. bei Magnonaise von Fischen, Geflügel rc., so gießt man die Sulz auf eine ganz flache Platte nur halb fingerdick, und sticht solche, nachdem sie fest bestanden ist, mit beliebigen kleinen Förmchen aus.

1949. Verzierung von Eiern.

Hartgekochte Eier werden der Länge nach in vier Schnitze geschnitten oder überzwerch in zweimesserrückendicke Scheiben, solche dann aufrecht um das betreffende Gericht gestellt, und zwischen je zweien ein gespaltenes Herzchen von festem Kopfsalat oder in dessen Ermangelung ein beliebiges Grünes angebracht. (Siehe Abbildung.) — Diese Verzierung ist bei Magnonaise von Fisch oder Geflügel, überhaupt nur bei kalten Gerichten anwendbar.

1950. Verzierung von gelben, weißen und rothen Rüben und Kartoffeln.

Die weichgekochten Rüben und Kartoffeln werden abgeschält, in gleichdicke Blättchen geschnitten, und diese mit einem kleinen Ausstecher zu verschiedenen Figuren oder in runde Scheiben ausgestochen. Dann verklopft man Essig, Oel und Salz gut miteinander, gießt solches über das Ausgestochene, läßt letzteres eine Stunde stehen, und belegt nun hiemit den Rand der zu verzierenden Platte, oder faßt das auf sie Angerichtete damit ein. (Siehe Abbildung.) — Ebenfalls nur bei kalten Gerichten verwendbar. — Die rothen Rüben muß man hiebei für sich apart herrichten, da sie, unter das Andere gemengt, dieses sofort färben würden.

Vom Ausbeinen.

1951. Vom Ausbeinen des Indians.

Man lege den rein geputzten Indian, so lange er noch warm ist, auf die Brust, durchschneide die Haut auf dem Rücken genau in der Mitte vom Halse bis zum Bürzel herunter und bis auf das Gerippe, und löse solche dann nebst dem Fleisch so genau als möglich vom Gerippe ab, wobei man namentlich beim Auslösen des Brustbeins sehr sorgfältig verfahren muß, daß kein Loch in die Haut geschnitten wird, da das Brustbein blos mit Haut bedeckt ist. Nun beine man Flügel und Schlägel aus, indem man, unter Nachhülfe eines scharfen Messerchens, das Fleisch bis zum ersten Gelenke, jedoch ohne die Haut zu beschädigen, zurückdrängt, drehe sodann das Bein ab, und durchschneide die Sehne. Wenn der Kopf am Indian bleibt, schneide man den Hals bis an den Kopf heraus, so, daß letzterer nur an der Haut hängt. Die Füße werden vor dem Ausbeinen am Knie abgehauen.

Anmerkung. Auf diese Art wird alles Geflügel ausgebeint. Nach dem Ausbeinen muß das reine Gerippe daliegen, und alles Fleisch an der Haut hängen. Beim Fasan, dem Auerhahn, dem Rebhuhn und der Schnepfe schneidet man den noch schön befiederten Kopf am Halse ab, und setzt ihn vor dem Auftragen, an ein mit einer Papiermanschette versehenes Spießchen gesteckt, dem betreffenden Geflügel wieder auf.

1952. Ausbeinen des Schweinskopfes.

Der rein geputzte Schweinskopf wird auf die Hirnschale gelegt, unten bei der Kinnlade vom Halse nach dem Rüssel hin genau in der Mitte aufgeschnitten, und rund um sein Knochengestell behutsam, so daß es kein Loch gibt, losgelöst. Bei der Stirne, wo die Haut ganz glatt auf dem Knochen liegt, muß beim Ablösen derselben mit einem feinen Messerchen nachgeholfen werden, damit kein Loch entsteht; sollte es trotzdem eines geben, so muß man solches, bevor der Kopf gefüllt wird, zunähen. Das an den Knochen noch befindliche Fleisch wird abgelöst und zur Farce verwendet.

Anmerkung. In gleicher Weise werden der Wildschweinskopf und der Kalbskopf ausgebeint.

1953. Ausbeinen der Kalbsbrust.

Es werden die Rippen unter den Knorpeln quer überschnitten, und mit einem spitzigen Messer die Haut über ersteren der Länge nach durchgeschnitten, worauf man die Brust auf das Ende der Rippen stellt, die Brustknorpeln rückwärtsdrückt, und die Rippen, welche sich von selbst herausschieben, mittelst eines Tuches vollends herauszieht. Dann wird die Brust, nämlich der sogenannte Deckel, zwischen den Rippen und dem dicken Fleischigen der Länge nach durchgelöst, und mit der Hand derart nachgeholfen, daß eine weite Oeffnung und Höhlung entsteht, in welche hernach die Fülle kommt.

1954. Ausbeinen des Kalbsschlägels.

Der Schlägel wird zwischen dem untern Stotzen (der sogenannten Nuß) der Länge nach aufgeschnitten, das Rohrbein bis zum ersten Gelenk ausgelöst, das Knie abgehauen, und handbreit das Fleisch vom Rohrbein rundum abgeschnitten. So hergerichtet kann er gefüllt, oder auf jede beliebige andere Art zubereitet werden.

Dressiren.

1955. Rupfen, Flammiren, Brühen, Ausnehmen und Dressiren des Geflügels im Allgemeinen.

Wenn man das Geflügel nicht brüht, sondern gleich warm rupft, wird der noch daran befindliche Flaum unter beständigem

Drehen des Geflügels über hellem Feuer von Stroh, Spänen oder Papier, oder mit Spiritus, welchen man in einen alten Teller gießt und anzündet, von allen Seiten abgebrannt (abgesengt, flammirt), doch darf die Haut dabei nicht schwarz werden. Will man das Geflügel brühen, so wirft man solches gleich nach dem Abstechen in kaltes Wasser, nimmt es nach einiger Zeit wieder heraus, taucht es in kochend heißes Wasser, wendet es von allen Seiten darin um, und legt es hernach auf ein Brett, wo man mit der Hand die Federn abstreift. Bei jungem Geflügel ist hauptsächlich zu bemerken, daß man es nach dem Eintauchen in's kochende Wasser augenblicklich wieder herausnehmen muß, da sich sonst nebst den Federn auch die feine Haut ablösen würde. Die Füße hält man über Glut oder in kochendes Wasser, nimmt sie sodann in ein Tuch, und streift die Haut davon ab. Gänse und Enten werden trocken gerupft, nachher meistens gebrüht oder auch abgesengt, oder sie werden, nachdem sie gerupft sind, mit etwas feinverklopftem Pech bestreut, sodann gebrüht, und nun mit der Hand darübergefahren, wobei Federn und Flaum gut abgehen. Tauben rupft man immer. Wildes Geflügel darf man nie brühen, weil es dadurch zu viel von seinem Wildgeschmack verlieren würde; es wird trocken gerupft und abgesengt. — Wenn das Geflügel rein geputzt ist, wird es auf folgende Weise ausgenommen: Man legt es auf die Brust, spannt die Haut am Halse an, schneidet dieselbe der Länge nach über den ganzen Hals auf, löst dann Kropf und Gurgel behutsam heraus, schneidet letztere an dem Kopfe ab, und sticht die Augen aus. Nun wird am Halse mit dem Zeigefinger in den Körper gefahren und Herz und Leber abgedreht, alsdann unten am Bürzel ein kleiner Querschnitt gemacht, das Eingeweide sorgfältig herausgezogen, der genau am Ring abgeschnittene Afterdarm entfernt, das Geflügel ausgewaschen und abgetrocknet, der Magen in der Mitte gespalten und, nachdem die innere gelbe Haut herausgezogen, gleichfalls ausgewaschen, die Galle sorgfältig von der Leber gelöst, und letztere nebst dem Herz gewaschen und zu dem Magen gelegt. — Dressiren: Man löst mit dem Zeigefinger das Brustfleisch auf beiden Seiten vom Brustbein, und drückt auf jeder Seite die Hälfte des in kleinere Stückchen geschnittenen Magens, Herzens und der Leber zwischen Fleisch und Brustbein. Die Flügel werden rückwärts geschränkt sowie die Füße, von denen man zuvor die Klauen abgehackt hat, die Schlägel gegen den Leib zurückgeschoben und mit einem hölzernen Spießchen

befestigt, die Füße gegen den Leib mit Bindfaden gebunden, der Kopf rückwärts unter die Flügel gezogen und an der Brust gleichfalls mit Spießchen befestigt. Dieß ist die einfachste und gewöhnlichste Art des Dressirens vom Huhn. Es wird so auch der Indian dressirt, nur steckt man bei diesem Magen, Herz und Leber nicht in die Brust, sondern verwendet sie zur Farce oder gibt sie weichgekocht und verschnitten in die Suppe.

1956. Dressiren des Huhns auf andere Art.

Nachdem das Huhn wie oben hergerichtet und ausgenommen, wird es auf den Rücken gelegt, mit den beiden Zeigefingern zu der obern und untern Oeffnung hineingefahren, nun mit den Daumen das Brustbein eingedrückt und dann sorgfältig von innen herausgelöst. Das Huhn wird nun ausgewaschen und abgetrocknet, die Schenkel gegen die Brust zurückgeschoben, und in dieser Lage beide mit einem Spießchen befestigt, wodurch die Brust erhöht wird, alsdann der Kopf rückwärtsgezogen und an dem durch die Schenkel gesteckten Spießchen in dieser Lage erhalten, die Flügel geschränkt, und während dem Schränken von der einen Seite der Magen und von der andern die Leber dazwischengesteckt, was ganz fest halten muß. Die Füße hackt man zur Hälfte ab, und bindet sie sodann an den Bürzel an. (Siehe Abbildung.)

1957. Dressiren des Huhns auf dritte Art.

Ist das gerupfte und ausgenommene Huhn rein ausgewaschen, so schneidet man den Hals sammt dem Kopf weg, und löst nach voriger Nummer das Brustbein heraus. Nun werden die Schlägel gegen die Brust zurückgeschoben, und mittelst einer Dressirnadel durch den fleischigen Theil über dem Schenkelbein ein Bindfaden gezogen, der Art, daß man auf der andern Seite an gleicher Stelle herauskommt, alsdann daumenbreit weiter unten unter dem Beine nochmals durchgestochen, auf der andern Seite gleichfalls auf derselben Stelle herausgefahren, und jetzt der Bindfaden fest angezogen und zusammengebunden, daß die Brust sich recht heraushebt. Die Flügel werden geschränkt, und an den Füßen die Klauen abgehackt.

1958. Dressiren der Tauben.

Das Dressiren geschieht ganz nach voriger Nummer. Hinsichtlich der zu füllenden Tauben ist zu bemerken, daß sie erst, nachdem sie gefüllt sind, dressirt werden.

1959. Dressiren der Gans und Ente.

Wenn Gans oder Ente nach Nr. 1955 gerupft, gebrüht und ausgenommen, wird sie ausgewaschen und abgetrocknet, der Hals genau an der Brust abgehauen, ebenso die Flügel am ersten Gelenk, und die Füße am Knie abgeschnitten. Während man dann das Thier mit der linken Hand festhält, schiebt man mit der rechten die Schenkel gegen den Leib hinauf, und durchsticht dieselben sogleich mit einem Holzspießchen, damit so Gans oder Ente schön voll daliegt. Die Füße werden noch von unten an den Bürzel angebunden. (Siehe Abbildung.) — Man kann hiebei auch nach Anleitung von Nr. 1957 eine Dressirnadel in Anwendung bringen.

1960. Dressiren des Auerhahns, Fasans und Rebhuhns.

Der Vogel wird gerupft bis an den abzuschneidenden schön befiederten Kopf, flammirt, ausgenommen und ganz nach Nr. 1957 dressirt, doch ohne das Brustbein herauszulösen. Vor dem Auftragen setzt man ihm mittelst eines Spießchens, an das eine Papiermanschette gesteckt ist, den befiederten Kopf wieder auf. (Siehe Abbildung.)

1961. Dressiren der Schnepfe.

Nachdem die Schnepfe nach Nr. 1957 gerupft, flammirt und ausgenommen ist, werden die Augen ausgestochen, die Flügel geschränkt, an den Füßen die Klauen abgeschnitten, die Schenkel nach der Brust zurückgeschoben und am dicken Theil mit dem langen Schnabel durchstochen, wodurch sich zugleich die Brust erhöht, und die Füße rückwärts zusammengebogen und ineinandergesteckt, so daß sie wie eine Gabel aussehen. (Siehe Abbildung.)

1962. Dressiren der Krammetsvögel, Lerchen und Wachteln.

Es werden die Köpfe und Flügel abgeschnitten, die Klauen an den Füßen etwas gestutzt, letztere einwärtsgeschränkt und ineinandergeschoben. — Oft bleiben auch die Köpfchen daran. Alsdann wird der Hals geschränkt und der Schnabel in die Brust gesteckt.

1963. Dressiren der Fische.

Der Fisch wird geschuppt, man setzt nämlich ein scharfes Messer unten am Schwanze zwischen den Schuppen ein und schabt letztere rein weg, worauf der Fisch unten aufgeschnitten, ausge-

nommen, ausgewaschen und gekrümmt wird, so daß er einen Ring bildet. Nun wird mit einer Dressirnadel, worin Bindfaden ist, durch den Kopf und den Schwanz gestochen, und dabei der Bindfaden zusammengezogen und geknüpft. (Siehe Abbildung.) Hat man keine Dressirnadel, so thut denselben Dienst ein fein zugespitztes Hölzchen. — Fische, welche gespickt werden, muß man abrasiren, d. h.: es wird mit einem scharfen Messer zuerst die Haut etwas abgelöst, solche alsdann festgehalten, das Messer gegen sich gezogen, und dadurch die Haut vollends abgelöst, worauf man sie abschneidet.

1964. Dressiren der Forelle zum Backen.

Wenn die Forelle geputzt und ausgewaschen ist, wird sie mit einem guten Messer durch den Leib genau am Grat durchgeschnitten, doch so, daß Kopf und Schwanz ganz bleiben, worauf man sie in der Art umwendet, daß ein getheilter Ring entsteht. (Siehe Abbildung.)

1965.

Vom Spicken.

Der Zweck des Spickens ist der, einer Sache ein hübscheres Ansehen zu geben, und das Fleisch saftiger und wohlschmeckender zu machen. Um zweckentsprechend zu spicken, bedarf man eine Spicknadel von Messing oder Stahl, und schönen weißen geräucherten Speck, der etwas zähe sein soll, damit er beim Durchziehen durch das Fleisch nicht zerreiße. Ist er dreifingerbreit in beliebiger Länge abgeschnitten, dann macht man in ihn mit einem scharfen, dünnen Messer, der Länge nach, in entsprechender Entfernung von einander zweimesserrückentiefe Einschnitte, setzt das Messer nun am einen Ende des Specks so tief an, als die Einschnitte sind, und fährt mit demselben durch den ganzen Speck, so daß man gleichdicke längliche Streifchen herunterbringt, welche sich in die Spicknadel einschieben lassen. Diese Manipulation wird so oft wiederholt, bis der Speck bis auf die Schwarte verschnitten ist, wo man ihn dann mit Salz überstreut und vermengt, was bewirkt, daß er fest bleibt. Auf einem zu spickenden größern Stück Fleisch, z. B. von einem

Hirsch, Reh ꝛc., werden nun mit einem Messer drei gerade Linien gezogen, oder gleichsam vorgezeichnet, zwischen welchen man zwei Reihen Speck durchzieht, und auf diese Art das ganze Stück spickt. Bei Fasanen, Kalbsmilchlein, jungen Hasen u. s. w. muß der Speck feiner und schmäler geschnitten werden, und ist dann auch eine feinere Spicknadel nöthig. (Siehe Abbildung.)

Vom Räuchern und Einpökeln.

1966. Geräuchertes Fleisch. Rauchfleisch.

Das einzusalzende Fleisch muß vor Allem frisch geschlachtet und völlig ausgekühlt sein. Man reibt es von allen Seiten mit Salz und etwas Salpeter gut ein, und rechnet dabei auf fünfzig Pfund Fleisch vier Pfund Salz und sechs Loth Salpeter. Nun wird der Boden des Geschirrs, worein das Fleisch kommt, mit Salz bestreut, dann das Fleisch dicht dareingelegt, so, daß dazwischen kein leerer Raum bleibt (zu welchem Zweck man die großen Stücke immer untenhin legt und mit den kleinen die leeren Zwischenräume ausfüllt), und hernach das Ganze mit Salz bestreut, mit Brettern bedeckt und gut beschwert. Nach einigen Tagen wird nachgesehen, ob das Fleisch Brühe gezogen hat: ist dieß nicht der Fall, so wird von zwei Maß Wasser und einem Pfund Salz ein Salzwasser gekocht, solches ganz erkaltet über das Fleisch gegossen, und letzteres noch mehr beschwert, denn es muß von seiner Brühe überdeckt sein und darf durchaus nicht trocken liegen. Ein Schinken von zwölf bis sechzehn Pfund Schwere oder ein Brustkern braucht vier Wochen Zeit, bis er gehörig durchsalzen ist, größere Stücke noch länger; kleine sind in zehn bis zwölf Tagen schon gut. Sollte das Fleisch länger in seiner Brühe liegen müssen, als nothwendig ist, so muß beim Kochen das Wasser einmal abgegossen und mit frischem ersetzt werden, um dem Fleisch seine zu große Schärfe zu nehmen. Beim Einsalzen streuen Manche auch verschiedene Gewürze, wie Lorbeerblätter, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Pfeffer und Wachholderbeeren dazwischen, was jedoch nicht sehr rathsam ist, da das Fleisch dadurch zwar einen angenehmen Geschmack erhält, die Brühe aber leicht verdirbt. Das zum Räuchern

bestimmte Fleisch wird alsdann aus der Brühe genommen, mit starkem Bindfaden durchzogen, und in dem gewöhnlichen Kamin oder in einer dazu bestimmten Rauchkammer nicht zu nahe aneinander aufgehängt. Der beste Rauch ist der vom Wachholderreis. Kleine Stücke dürfen nicht länger als vier bis fünf Tage im Rauch hängen. Ein mittelgroßer Schinken ist in zwei bis drei Wochen fertig, wenn ununterbrochen geräuchert wird; er soll dann etwas fest sein. — Das geräucherte Fleisch kann man in Holzasche stecken, oder es an einem trockenen Orte aufhängen. — Man hüte sich vor zu starkem Räuchern; es wird dadurch das Fleisch rauh, und bekommt einen unangenehmen Beigeschmack.

1967. Pökelfleisch. Salzfleisch.

Hiezu dient jedes beliebige Stück Ochsenfleisch, dann Zungen und Schweinefleisch, welch' letzteres man nach Belieben abfetten kann. Alles muß ganz rein und frisch, jedoch völlig erkaltet sein. Das Fleisch wird wie voriges mit Salz und wenigem Salpeter, auch feingewiegten Kräutern, als Lorbeerblättern, Salbei, abgestreiftem Majoran, Thymian, Basilikum, Zitronenkraut, Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, Pfeffer und Wachholderbeeren, von allen Seiten eingerieben, dann dicht in ein Geschirr eingelegt, mit Salz bestreut, beschwert, und im Weitern nach voriger Nummer behandelt, doch muß man es alle zwei Tage umkehren. Ist es gehörig durchsalzen, so wird es aus der Brühe genommen, in Wasser, worein man gewöhnlich ein Glas Essig gießt, abgekocht, und warm oder kalt servirt.

1968. Pökelfleisch auf andere Art.

Zu sechzig Pfund Fleisch wird fünf Pfund Salz, worein ein Loth feinzerstoßener Salpeter gemengt ist, eine Handvoll abgestreifter Rosmarin, ebensoviel Lorbeerblätter und zwei Loth gestoßene Nelken verwendet. Nachdem das Fleisch mit obbemerktem Salz gut eingerieben, wird es in eine Stande, die am Boden mit einem durch einen Zapfen verschließbaren Loche versehen ist, eingelegt, und zwischen jede Lage Fleisch etwas Gewürz und von den Kräutern eingestreut, das Ganze nun mit einem passenden Deckel bedeckt, und gut beschwert. Die Brühe, welche sich hiebei am Boden sammelt, zapft man von Tag zu Tag ab, und gießt sie wieder über das Fleisch, es dabei wenigstens alle zwei Tage umwendend. Den hie-

bei abgenommenen beschwerten Deckel deckt man immer sorgfältig wieder darauf. Nach vierzehn Tagen bis drei Wochen sind die kleineren Stücke gut, allenfalls dabei befindliche Schinken brauchen vier Wochen. Geräuchert wird das Fleisch dann wie jedes andere Rauchfleisch.

1969. Schweinsknöchle in Salzlake.

Die dicken Theile der Füße, dann die Ohren, der Rüssel, oder besser der ganze Kopf, wird in Stückchen verhauen, und diese mit Salz und wenigem Salpeter gut eingerieben, — auf sechs Pfund Knöchle ein halb Pfund Salz und ein Loth Salpeter gerechnet. Nun legt man sie dicht in ein Geschirr ein, indem man Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken und etwas Knoblauch dazwischengibt, und verwahrt die Knöchle, gut beschwert, sechs bis acht Tage an einem kühlen Ort, unter dieser Zeit sie öfters umkehrend. — Sind besonders, in Wasser abgekocht, zu Erbsen und Sauerkraut gut.

1970. Pökel- und Rauchfleisch auf holländische Art.

Man kocht sechs Pfund Kochsalz, ein Pfund Zucker, sechs Loth Salpeter und zehn Maß Wasser auf dem Feuer auf, und stellt es dann zu gänzlichem Erkalten bei Seite. Nun wird vierzig bis sechzig Pfund von den gröbsten Beinen befreites Rind- oder Schweinefleisch in eine reine Fleischstande so dicht wie möglich eingelegt, hier mit der kalten Brühe überschüttet, mit einem passenden Brett bedeckt und beschwert, und so vierzehn Tage liegen gelassen; doch muß es von Tag zu Tag umgewendet werden, und gänzlich von der Brühe überspült sein. Alsdann kann man das Fleisch in Wasser mit einem kleinen Büschelchen gutem Heu oder einem Bündelchen Heublumen abkochen, und warm oder kalt genießen. — Soll es geräuchert werden, so ist das Beste, es mit Wachholderholz zu räuchern. Man gebe dann nur Acht, daß es in nicht zu warmen Rauch kommt, weil es dadurch seinen Saft verliert und hart wird. Zu warm ist der Rauch, wenn das Fett an dem Fleische zu schmelzen beginnt, und muß man in diesem Fall letzteres höher hängen, wodurch dann der Rauch etwas kälter an dasselbe kommt.

1971. Geräucherte Rindszunge.

Nachdem das Gröbste vom Gurgelknopf abgeschnitten, werden die Zungen (sechs bis acht Stück gerechnet) mit einem Loth Salpeter, ein wenig feingeschnittener Galganwurzel und einem Pfund

Salz gut eingerieben, und genudelt, bis das Salz durchdringt. Alsdann gibt man dieselben nebst dem zurückgebliebenen Salz in ein Geschirr, belegt sie mit einem passenden Brettchen, das man gut beschwert, stellt sie acht Tage an einen kühlen Ort, und wendet sie täglich um. Sie werden nun in Bodendärme eingefaßt, mit starkem Bindfaden von vorn nach hinten dicht umbunden, so vierzehn Tage in Rauch gehängt, und bei Gebrauch dann mit einer Handvoll Heublumen und wenigem Salz in Wasser weichgekocht. — Schmackhafter werden die Zungen, wenn man sie, nachdem sie mit Salz eingerieben sind, noch mit Nelken, Zimmt, Muskatnuß und verstoßenen Cardamomen einreibt.

1972. Einpökeln der Gänse.

Wenn die Gänse geputzt, ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet sind, werden die Füße bis an's Knie abgehackt, die Schlägel und hernach die kurz abgehauenen Flügel, an welchen man vorn etwas von der Brust läßt, heruntergeschnitten, der Rücken genau an der Brust abgehackt, und letztere nun noch in der Mitte gespalten. Sämmtliche Stücke reibt man alsdann mit Salz und Salpeter (auf vier Gänse ein Pfund Salz und anderthalb Loth Salpeter gerechnet), wenigem zerriebenen Knoblauch und Thymian oder in dessen Ermangelung mit Majoran ein, und legt solche in eine kleine Stande oder einen steinernen, auch irdenen Hafen dicht neben- und aufeinander, wo man das Ganze beschwert, und so acht bis zwölf Tage pökelt. Nach dieser Zeit wird Stück für Stück herausgenommen, in Kleie umgewendet, in Papier eingewickelt, und dann in leichten Rauch gehängt. Sie brauchen zum Räuchern zehn bis zwölf Tage, nach welcher Zeit man sie an einen luftigen Ort hängt. Bei Gebrauch wird das Papier abgenommen, die Stücke abgewaschen, in leichtem Salzwasser weichgekocht, und mit Meerrettig zu Tisch gegeben. — Die Brüste werden auch öfters roh aufgeschnitten, oder gekocht kalt servirt. — Sind die Gänse schon etwas alt gewesen, so kocht man die Stücke gewöhnlich in dürren Erbsen, Linsen oder Bohnen weich und ißt sie damit, wo sie auch sehr gut schmecken.

Vom Transchiren.

Vorbemerkung. Der Zweck des Transchirens ist hauptsächlich der, gekochtem, gedämpftem oder gebratenem Fleisch durch richtiges Zerlegen ein schönes, gefälliges Ansehen zu geben; denn nichts ist unappetitlicher, als zerfetztes Fleisch, Geflügel ꝛc., und wenn solches noch so gut zubereitet wäre. Um aber das Transchiren in rechter Weise vornehmen zu können, sind einige recht scharfe theils dünne, theils starke Transchirmesser, sowie eine starke, zweizinkige Transchirgabel nothwendig.

1973. Rindfleisch.

Wir haben hier eines der in Nr. 231 bezeichneten Stücke im Auge. Nachdem es aus der Fleischbrühe auf ein Transchirbrett genommen, schneidet man das äußere Eckige ab, und das Fleisch dann über den Faden in schöne, fingerdicke Scheiben. Diese werden nun mit der Transchirgabel auf einer Platte in der Art zusammengeordnet, daß das Fett oben zu stehen kommt, und sie wie ein ganzes Stück aussehen, dieß hernach mit etwas heißer Fleischbrühe übergossen, und so servirt.

1974. Rinds- oder englischer Braten.

Derselbe wird in fingerdicke Stückchen, an deren jedem etwas Fett sein soll, verschnitten, welche man dann hübsch auf die Platte ordnet, und mit dem eigenen Safte begießt.

1975. Lendenbraten.

Schneidet man über den Faden in fingerdicke Scheiben, ordnet ihn hernach in seiner natürlichen Form oder im Kranz auf eine Platte, und begießt ihn mit seinem eigenen Saft.

1976. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Brust wird der Länge nach unter den Knorpeln durchschnitten, und letztere in schöne Stücke getheilt (wobei man aber mit dem Messer nur leicht drücken darf, damit die Fülle nicht herauskommt), dann schneidet man die Rippen Stück für Stück nach ihrer natürlichen Eintheilung mit der gehörigen Fülle ab.

1977. Kalbsnierenbraten.

Der Rückgrat muß schon roh durchgehackt sein. Man schneidet nun zuerst die Niere heraus und theilt sie in schöne Scheiben, dann löst man das lappige Stück Fleisch ab und schneidet es in kleinere Stücke, sowie die Rippen nach ihrer Eintheilung. Wenn

die Reihe an die großen Rippen kommt, theilt man solche. Beim Serviren legt man zu jeder Schnitte Braten ein Stück Niere.

1978. Kalbs-, Hirsch-, Reh- und Hammelschlägel.

Die Gabel wird am Kniegelenk eingestochen, und das Fleisch über den Faden vom Rohrknochen abgelöst. Die Schnitten macht man drei Finger breit und zwei Messerrücken dick.

1979. Schinken.

Wenn der Schinken nicht auf einmal gebraucht wird, schiebt man die Schwarte zurück, und nachdem alles Unreine beseitigt, schneidet man ihn, an seinem Ende anfangend, in länglichrunde, handgroße, dünne Blätter, und zwar so, daß an jedem etwas Fett bleibt; die Schwarte deckt man nach jedesmaligem Abschneiden wieder darauf. Wird dagegen der Schinken auf einmal gebraucht, so durchschneidet man ihn der Länge nach, am Rohrknochen hinauf, in zwei bis drei Stücke, und jedes dieser Stücke dann über den Faden in feine Blätter.

1980. Kalbskopf.

Zuerst werden die Ohren abgeschnitten, dann die Haut mit dem Fleisch an den Backen, und zuletzt die übrige Haut. Nun schneidet man alle Haut und das Fleisch in dreifingerlange und ebenso breite Stücke, die Zunge aber in kleine Stückchen, und setzt das Ganze im Kranz in die Platte. In die Mitte legt man alsdann das Hirn, welches in der Küche, nachdem das Andere transchirt ist, durch einen Stich in die Hirnschale herausgelöst wird.

1981. Gefüllter Wildschweinskopf.

Wird selten auf einmal ganz verschnitten, weil er meist sehr groß ist. Man fängt mit dem Verschneiden am Halse an, schneidet fingerdicke, ganze Schnitten ab, und theilt diese in zwei Theile. (Wegen Aufbewahrung des Uebriggebliebenen vom Kopf s. Nr. 1274 am Schluß.)

1982. Hirschziemer.

Man löst mit einem scharfen Messer das Fleisch vom Rückgrat ab, und verschneidet es der Quere nach in drei bis vier Stücke, welche auf einen Transchirteller gebracht und der Länge nach zu kleineren Stücken verschnitten werden. Diese Stückchen ordnet man auf das unterdeß auf eine warme Platte gelegte Gerippe des Ziemers, so, daß letzterer wieder wie ganz aussieht, und wird solcher dann mit der heißen Sauce übergossen.

1983. Rehziemer.

Wird wie der Hirschziemer (s. vorige Nummer) transchirt.

1984. Hase.

Man löst die Schenkel ab, und zertheilt sie in kleinere Stücke. Das Uebrige transchirt man gleich dem Rehziemer. Will man den Hasen ganz auf der Tafel erscheinen lassen, so schiebt man die Stücke wieder in ihre natürliche Lage zusammen.

1985. Spanferkel.

Damit, was das Beste am Spanferkel ist, die Haut rösch bleibt, muß das Transchiren schnell geschehen. Schon in der Küche wird ein tiefer Schnitt in das Genick gemacht (s. Nr. 1126); bei diesem Einschnitt beginnt das Transchiren; man schneidet nämlich den Kopf ab, und spaltet ihn in der Mitte, nachdem man zuvor so viel Haut, als man mit dem Messer erreichen kann, weggeschnitten. Das Hirn wird mit Salz und Pfeffer bestreut, und mit den übrigen Kopftheilen besonders herumgereicht. Das Ferkel schneidet man dann der Länge nach auseinander, löst die Vorder- und Hinterschenkel ab, zerlegt jeden bei dem Gelenk in zwei Theile, und schneidet alles Uebrige in zweifingerbreite Stücke. Die Stücke müssen in der Schüssel so liegen, daß die Haut oben ist.

1986. Indian.

Zuerst schneidet man den Kopf ab, alsdann werden die Schenkel losgelöst, indem man das Messer zwischen dem Schenkel und dem Körper einsetzt, und dasselbe mit der Schneide etwas nach außen hin dreht, wodurch ersterer leicht aus seinem Gelenk gehoben wird. Er wird nun im zweiten Gelenk noch einmal durchschnitten, ebenso durchschneidet man die beiden Flügel im Gelenk, und theilt sie noch. Das Brustfleisch wird sodann der Länge nach von dem Gerippe abgelöst und in schöne Stückchen zerlegt, der Rücken mit einem starken Messer gleichfalls in schöne Stückchen zerhauen, und Alles auf der Platte in gehöriger Ordnung aufgeschichtet, die weißen Bruststückchen möglichst obenauf. Ist es ein starker Indian, so verhaut man das Gerippe auf dem reinen Hackstock in kleinere Stücke, und gibt solche auf einer Platte extra zu Tisch.

1987. Gefüllter Indian. Gefüllte Gans.

Hier schneidet man zuerst den Kropf heraus, und transchirt im Uebrigen nach voriger Nummer. Beim Ordnen der Stückchen

auf die Platte legt man zu jedem etwas Fülle und einen Theil von der gefüllten Kropfhaut.

1988. Fasan.

Wird wie der Indian transchirt, nur schneidet man dünnere Stückchen daraus.

1989. Gans. Ente.

Schenkel und Flügel werden abgeschnitten und getheilt, und von der Brust halbfingerdicke und fingerlange schiefe Stücke, die sogenannten Pfaffenschnitze, geschnitten, oder man schneidet die ganze Brust aus, und theilt sie in kleine Stückchen. Das übrige Verfahren ist wie beim Indian (Nr. 1986).

1990. Kapaun.

Die Gabel wird an der Brust angesetzt, und der Hals abgeschnitten, dann die Schlägel abgelöst, und solche im Gelenk wieder in zwei Theile getheilt. Hernach durchschneidet man beide Flügel am Gelenk, etwas von der Brust daranlassend, löst das Brustbeinchen in der Nähe des Halses ab, theilt die Brust in dünne Schnitten, schneidet den großen Brustknochen rechts und links von den Rippen weg, und macht aus dem Rücken drei Stücke.

1991. Huhn. Rebhuhn.

Es werden gewöhnlich sechs Stücke gemacht: zuerst die Schlägel losgelöst und die Flügel durch das Brustgelenk abgeschnitten, doch so, daß noch etwas von der Brust daranbleibt, und die Brust dann der Länge nach vom Rücken getrennt und quer durchgeschnitten.

1992. Huhn, Rebhuhn auf andere Art.

Die Schlägel werden abgeschnitten, der Rücken sammt dem Bürzel von der Brust gelöst, und diese in zwei Theile getheilt, so, daß an jedem Flügel die halbe Brust hängt.

1993. Ganz junge Hühner. Tauben.

Werden erst der Länge nach über die Brust hin zertheilt, dann jeder Theil nochmals in der Mitte quer durchgeschnitten, so, daß die Brust am Flügel bleibt, wodurch man vier Theile erhält.

1994. Schnepfe.

Nachdem der Kopf abgeschnitten, wird die Schnepfe der Länge nach gespalten, und die Schenkel losgelöst, die Brust dann vom Rücken getrennt, und dieselbe der Länge nach durchschnitten. Die

Stückchen kommen hübsch auf die Schüssel zu liegen, obenauf in die Mitte der Kopf, und es wird das Ganze dann mit Schnepfenbrod (s. Nr. 1103) garnirt. — Kleinere Vögel spaltet man nur einfach der Länge nach.

1995. Lerchen, Krammetsvögel, Wachteln.

Werden ganz servirt.

Anmerkung. Alles hier angegebene Fleisch und Geflügel wird vor dem Serviren mit zwei bis drei Eßlöffelvoll von seinem eigenen Safte begossen.

Anhang.

1996. Verzuckerte Johannisbeeren.

Zu einem Pfund schönen, reifen Johannisbeeren wird acht bis zwölf Loth trockener Zucker gestoßen, derselbe durch ein feines Seidensieb gesiebt, und an die Wärme gestellt, dann weitere sechs Loth Zucker mit einem Gläschen Wasser gekocht, bis er anfängt dicklich zu werden und etwas klebt, wenn man davon zwischen die Finger nimmt, worauf er bei Seite gestellt wird, bis er halb erkaltet ist. Nun nimmt man die Johannisträubchen an den Stielen, tunkt jedes in den gekochten Zucker, läßt sie gut ablaufen, und legt sie so lange auf ein Sieb, bis sie gänzlich abgelaufen, doch noch feucht sind, hernach nimmt man wieder jedes am Stiel, bestreut es dicht mit dem gesiebten, noch ganz warmen Zucker, legt alle jetzt auf Papier, um sie in abgekühltem Ofen zu trocknen, und ordnet sie sodann auf mit Johannisbeerlaub belegte Teller. (Siehe Abbildung.)

Anmerkung. Auf diese Art können auch Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren u. s. w. verzuckert werden. Je feiner dabei der Zucker gestoßen ist, je schöner sieht das Obst aus. Bei Erd- und Himbeeren muß man, wenn keine Stiele daran sind, behufs des Ueberzuckerns einen Draht oder ein spitziges Hölzchen oder eine Gabel hineinstecken, was später, wenn die Früchte getrocknet sind, wieder entfernt wird.

1997. Glasirte Kastanien.

Es wird ein Pfund Zucker geläutert (Nr. 1920), und zum Bruch (Nr. 1925) gekocht. Nun werden schöne gebratene Kastanien geschält, an Hölzchen gesteckt, in oberwähntem Zucker umgewendet,

und dann so lange im Kreise gedreht, bis der Zucker sich glasirt hat und trocken ist, worauf man sie in ein Zuckersieb legt, und später in Papier eingewickelt aufbewahrt.

1998. Geröstete oder gebratene Kastanien.

In die rohen Kastanien wird mit einem Messer je ein kleiner Einschnitt gemacht, und so alle in einer eisernen Pfanne mit einer Handvoll Salz langsam ungefähr eine halbe Stunde geröstet. Ist eine zur Probe herausgenommene Kastanie dann derartig weich, daß sie beim Zerdrücken nicht gänzlich zerfällt, so nimmt man sämmtliche heraus, schüttet sie auf ein Tuch, und reibt sie in demselben ab. Sie werden nun in eine bauschige, auf eine Schüssel gelegte Serviette gegeben, letztere darübergeschlagen, daß die Kastanien nicht erkalten, und solche mit frischer Butter zu Tisch gebracht. — Die Kastanien kann man eben so gut im Ofen braten. Man gibt sie dann nach dem Einschneiden in ein aufgeschlagenes Blech oder auf eine irdene Platte, worauf eine Handvoll Salz ist, und bringt sie eine Stunde in den Ofen. — Die Einschnitte in die Frucht dürfen nie unterlassen werden, weil sie im andern Fall zerplatzte, sobald sie heiß würde.

1999. Weiße Zeltchen.

Ein Viertelpfund fein gestoßener und ganz fein gesiebter Zucker wird mit dem Saft einer Zitrone und so viel Wasser angerührt, daß er einem ganz dicken Mus gleicht, welches man in ein kleines Pfännchen nimmt, und unter fortwährendem Umrühren mit einem neuen Kochlöffel oder Holzspänchen so lange an einen heißen Ort oder auf's Feuer stellt, bis es heiß ist. Nun reibt man ein Blech mit feinem Oel oder Wachs ab, und läßt von der Masse kleine Tropfen darauf fallen, diese stellt man über Nacht auf dem Blech zum Trocknen, und nimmt die Zeltchen alsdann ab.

2000. Rothe Zeltchen.

Werden wie vorige bereitet, nur kommt der Saft von blos einer halben Zitrone, und statt Wasser so viel Erbselsaft (Nr. 1806) dazu.

2001. Zitronenzeltchen.

Ein Eßlöffel Tragant wird in so viel Zitronensaft gelegt, daß er gerade darin weichen kann, und so einen Tag stehen gelassen. Nun reibt man vier schöne Zitronen an einem Pfund vom schönsten

Zucker ab, stößt diesen so fein wie möglich, und mengt ihn mit einem großen Eßlöffelvoll präparirten Weinstein untereinander. Hievon nimmt man dann, bis die Masse verbraucht ist, je zwei Löffelvoll in den Mörser, thut so viel von dem Tragant dazu, daß es ein festes Teiglein gibt, und stößt dieses eine gute Viertelstunde. Hernach werden kleine Stückchen davon genommen und zu Würstchen gewargelt, solche in kleine Stückchen verschnitten, und deren jedes auf der Hand wieder zu einem Kügelchen gerundet, welche man mit ausgestochenen hölzernen Mödelchen zu Zeltchen in der Größe eines Groschens drückt, und auf ein Brettchen zum Trocknen legt.

2002. Bonbons oder Feuersteine.

Ein Pfund Zucker wird mit einem Schoppen Wasser und einem Eßlöffel Essig nach Nr. 1925 zum Bruch gekocht, und muß alsdann mit einem Pinsel oder Schwämmchen, das fortwährend in kaltes Wasser getaucht wird, immer an der Pfanne herum abgewischt werden. Nun mengt man einige Tropfen Zitronen- oder Bergamotöl darunter, gießt die Masse zweimesserrückendick auf ein mit feinem Oel abgeriebenes Blech, und drückt, wenn solche halb erkaltet, mit einem langen, etwas dicken Messerrücken kleine Vierecke ein. Nach gänzlichem Erkalten werden die Stückchen abgebrochen, und jedes einzeln in Papier eingewickelt.

2003. Chocoladetäfelchen.

Drei Pfund Kakao wird leicht wie Kaffee gebrannt, damit man die Haut ablösen kann, letztere dann entfernt, der Kakao fein in einem eisernen Mörser gestoßen, und auf ein Kohlenfeuer gestellt. Ist er hier unter beständigem Stoßen warm geworden, so nimmt man ihn, unter immerwährendem Stoßen, fort, bis er kalt werden will, wo man denselben wieder zur Wärme bringt, und auf diese Art fortstößt, bis er so fein wie Mehl ist, was längere Zeit erfordert. Nachdem der Kakao ganz fein und flüssig, gibt man drei Pfund feingestoßenen Zucker, ein Loth Vanille, anderthalb Loth Zimmt und anderthalb Loth Nelken (alles fein gestoßen) darein, mengt das Ganze gut untereinander, und bringt von der Masse immer zwei Loth in jedes der dazu bestimmten Förmchen. Diese klopft man auf dem Tisch auf, damit die Masse gleich zu stehen kommt, läßt letztere erkalten, schlägt die Täfelchen dann aus den Formen, und wickelt sie, wenn sie trocken sind, in Papier.

2004. Molken oder Schotten.

Eine Maß süße Milch wird in eine Pfanne genommen, etwas Zitronensaft dareingedrückt, und dieß auf dem Feuer so lange gerührt, bis es geronnen ist. Dann schüttet man es durch ein Tuch, füllt die durchgelaufenen Molken (Schotten) heiß in Gläser ein, und trinkt sie sofort.

2005. Guter Hausessig von Wein.

Man verwendet dazu geringen oder abgängigen Wein, doch muß er hell sein. Er wird in eine große steinerne Flasche oder ein sonstiges dazu bestimmtes Gefäß eingefüllt, eine reine Essigmutter (s. Anmerkung) dazugegeben, das Gefäß gut zugemacht, und an einen temperirt warmen Ort gestellt. Nach vier bis sechs Wochen kann der Essig schon gut sein. Es wird dann gewöhnlich so viel auf einmal herausgenommen, um für einige Zeit genug zu haben, und dieß durch das gleiche Quantum Wein ersetzt, weil die Flasche ꝛc. immer gefüllt sein muß. — Sehr gut ist es, wenn, statt mit einem Stöpsel, mit einer Zwiebel die Flaschenöffnung verschlossen wird, und zwar so, daß die auswachsende Seite der Zwiebel in den Essig schaut. Es wird hernach noch ein leinenes Fleckchen darübergebunden.

Anmerkung. Der Essig muß jährlich zweimal ausgeleert werden, (Viele nehmen dieses Geschäft das einemal gern am Charfreitag vor,) wo man dann die Flasche ausschwenkt, und die Essigmutter in reinem Wasser abwäscht. Letztere bringt man sodann wieder in die Flasche, gießt den Essig dazu, und stellt ihn zugebunden wieder an seinen Ort. Unterließe man dieses Umleeren, so würde die Mutter absterben, und der Essig zu Grunde gehen. — Die Essigmutter bekommt man bei Essigsiedern oder von Haushaltungen, wo reiner Essig gehalten wird. Man benütze ein halbhandgroßes Fleckchen davon.

2006. Guter Hausessig von Most.

Wird gleich dem Weinessig bereitet, nur nimmt man Most dazu. Die Essigmutter darf hiebei nicht alt sein.

2007. Estragonessig. Kräuteressig.

Eine große Handvoll frisch gepflückte, von den Stielen abgestreifte Estragonblätter, einige Schalotten, ebensoviel Knoblauchzehen, etwas Muskatblüte, zwei Loth Pfefferkörner und acht bis zehn Stück Nelken werden in eine große Flasche oder einen steinernen Topf gegeben, und sechs Maß guter Weinessig daraufgegossen, das Gefäß dann mit Papier und Bindfaden gut umbunden, und

vier Wochen lang an einen warmen Ort gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Essig abgeseiht, in kleine Flaschen eingefüllt, und gut verpfropft an einem kühlen Ort aufbewahrt.

2008. Himbeeressig auf gewöhnliche Art.

Recht reife Himbeeren werden in ein irdenes Geschirr genommen, und zwei Tage in den Keller gestellt, hernach durch ein leinenes Tuch oder in einer Presse durchgepreßt, und das Durchgepreßte sofort vierundzwanzig Stunden an einen kalten Ort gebracht, um sich zu setzen. Nun schüttet man es bis auf den Satz ab, und mengt das Abgegossene unter guten Weinessig, auf je eine Maß Essig einen Schoppen Saft rechnend. Der Himbeeressig wird dann in Flaschen gefüllt, und gut verpfropft zum Gebrauch aufbewahrt. — Soll für das ganze Jahr genugsam hievon vorhanden sein, so wird der gemischte Essig in einer großen messingenen Pfanne eine Viertelstunde lang gekocht, und dann erkaltet in die Flaschen gefüllt. Er darf jedoch nicht in der Pfanne erkalten, auch darf hiezu kein Kastrol oder eisernes Geschirr in Anwendung kommen, weil sonst die Farbe des Essigs schillern würde.

2009. Birnenwein.

Süße, saftige Birnen sind die geeignetsten zur Bereitung dieses Weines, der, richtig behandelt, dem Champagner gleicht. Nachdem sie auf dem Reibeisen gerieben, wird das Geriebene durch ein Tuch oder eine sonstige kleine Presse gepreßt, und der Saft sodann in ein Fäßchen oder bei kleinerer Quantität in starke Flaschen gefüllt, wo man auf die Oeffnungen je ein Stückchen Leinwand legt, und das Ganze zwei bis drei Tage ruhig stehen läßt, bis der Saft in eine lebhafte Gährung kommt. Es wird sich viel Schaum zeigen, und die Hefe über die Oeffnung der betreffenden Gefäße herausdringen. Ist später Alles wieder zur Ruhe gekommen, so füllt man Fäßchen oder Flaschen mit dem nämlichen gegorenen Safte auf, doch nicht zu voll, damit gut verkorkt oder verspundet werden kann. Das zu den Flaschen zu verwendende Korkholz muß man zuvor siedend heiß abbrühen, um es ganz fest in die Flaschen zwingen zu können, die dann noch gut mit Bindfaden überbunden und verpicht werden. Nach fünf bis sechs Wochen ruhigen Liegens im Sande im Keller ist der in Flaschen gefüllte Wein zu gebrauchen. In's Fäßchen wird nach dieser Zeit ein Hahnen gesteckt und der Wein dann in Bouteillen abgezogen, welche man wie obige Flaschen gut verpfropft, mit Bindfaden überbindet und mit den

Hälsen in Küblerpech eintaucht. So behandelt, hält sich dieser Wein ein halbes Jahr.

2010. Guter Senf.

Acht bis zwölf große Zwiebeln, besser Schalotten, ein halb Pfund gewaschene, ausgegrätete Sardellen und ein halb Pfund Kapern wird zusammen recht fein verhackt, und alsdann in sechs Maß gutem Weinessig eine Viertelstunde gekocht. Unterdeß gibt man in eine große Schüssel drei Pfund grünes und drei Pfund braunes Senfmehl, reibt den Essig nun durch ein Haarsieb, rührt ihn langsam an das Senfmehl und dann an das Ganze noch ein Viertelpfund feines Salatöl, und füllt hernach den Senf in die bestimmten Senftöpfe ein.

2011. Französischer Senf.

Vier Loth ausgewaschene und ausgegrätete Sardellen, um drei Kreuzer Kapern und nach Belieben auch etwas Knoblauch und Zwiebel wird fein breiartig gehackt, dann vier Loth französisches Senfmehl mit wenigem siedenden Wein angebrüht, so, daß man es kaum rühren kann, das Gehackte, sechs Eßlöffel feines Salatöl und so viel Kräuteressig dazugegeben, bis der Senf die rechte Dicke hat, und dieser nun stark gerührt und in Senftöpfe eingefüllt.

2012. Gewöhnlicher süßer Senf.

Man nimmt drei Maß Trauben- oder Birnensaft (Most) in einen Tiegel, und läßt den dritten Theil davon einsieden, dann mischt man zur Hälfte grünes und zur Hälfte braunes Senfmehl gut untereinander, schüttet nach und nach den siedenden Saft darauf, bis es, da der Senf immer wieder anzieht, einem ganz dünnen Mus gleicht, rührt das Ganze fein ab, damit keine Klümpchen bleiben, läßt es über Nacht in der Schüssel stehen, rührt es nun nochmals durch, und füllt den Senf in die bestimmten Töpfe ein.

2013. Gewöhnlicher Senf auf andere Art.

Anderthalb Maß Wein, ebensoviel Weinessig, ein Stück Zucker, ein Stückchen Zimmt und ein paar Zwiebeln wird zusammen so lange gekocht, bis es nur noch eine Maß ist, mit diesem das wie oben hergerichtete Senfmehl angerührt, und der Senf, nachdem Zwiebeln und Zimmt entfernt, nach voriger Nummer beendet.

2014. Gebackene Petersilie.

Hiemit kann man alle gebackenen Fleischgattungen oder Fische, welche ohne Sauce servirt werden, garniren. — Die von den gröbsten Stielen gereinigte Petersilie wird rein gewaschen, und nachdem sie gut abgelaufen ist, in dem Augenblick, wo man das letzte zum Backen bestimmte Stück aus der Pfanne nimmt, in das nämliche heiße Schmalz gelegt, wobei letzteres sehr stark aufzischen wird. Hat es sich wieder gegeben, so wird die Petersilie augenblicklich wieder herausgenommen, da sie sonst schwarz würde. Sie muß rösch, aber nichtsdestoweniger schön grün sein, und wird zuletzt mit Salz besprengt und über die ausgebackenen Sachen gegeben.

2015. Spinattopfen.

Einige Handvoll frischer, fetter, grüner, von den Stengeln abgestreifter Spinat wird gewaschen, nach Ablaufen einigemal überwiegt, und im Mörser fein gestoßen. Nun preßt man das Gestoßene, wobei sich viel Saft befinden wird, gut durch ein starkes Tuch, und stellt das Ausgepreßte auf einem Zinnteller oder in einem kleinen Kastrol an einen warmen Ort oder auf einen Topf mit kochendem Wasser, bis der Spinat zusammengeronnen ist und das Wasser sich von ihm scheidet. Nachdem das Ganze in ein Sieb oder ein nasses Tuch gegossen, läßt man das Wasser davon ablaufen, und verwendet den Topfen nach Belieben.

2016. Honig von Aepfelschalen.

Aepfelschalen und alle Abfälle von den Aepfeln, als Kernhaus sammt den Kernen, Butzen u. s. w., werden in einem irdenen Kochgeschirr mit Wasser tüchtig verkocht, hernach das Ganze durch ein Tuch gepreßt, und der dadurch gewonnene Saft so lange langsam gekocht, bis er Honig ist. — Auf diese Art kann man guten Honig fast ganz umsonst sich verschaffen, namentlich im Winter, wo die Bereitung im Ofen geschehen kann. — Besonders für Kinder zu empfehlen.

2017. Gestoßene Lorbeerblätter.

Grüne frische Lorbeerblätter werden, damit sie ihre schöne Farbe nicht verlieren, in einem bereits ganz erkalteten Ofen getrocknet, dann gestoßen und gesiebt, und so aufbewahrt.

2018. Thymian zu trocknen.

Der Thymian wird, ehe er zur Blüte kommt, abgeschnitten,

in abgekühltem Ofen oder schnell an der Sonne getrocknet, dann abgestreift und in Papierdüten aufbewahrt.

Anmerkung. Auf diese Art kann man alle Küchenkräuter für den Winter aufbewahren.

2019. Kräuterpulver.

Man nimmt, nach Belieben, Thymian, sogenanntes Kuttelkraut, Basilikum, Estragon, Majoran, Zitronenkraut, Petersilie, Ysop, Bohnenkraut, Salbei und feine Sellerie- und Lorbeerbätter, von jedem gleichviel, streift diese Kräuter ab, gibt sie in einen abgekühlten Ofen oder an einen warmen, schattigen Ort, und trocknet sie so lange, bis man die Blätter zwischen den Fingern zu Pulver reiben kann. Alsdann werden sie verrieben oder im Mörser gestoßen, durchgesiebt, in Gläser eingefüllt, und hierin gut verpfropft zum Gebrauch aufbewahrt. — Verwendet man bei saurem Ragout, Wildpret, Boeuf à la mode ꝛc.

2020. Kartoffelmehl.

Vierundzwanzig bis dreißig Stück große gewaschene und geschälte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, in eine große Schüssel gethan, vieles kaltes Wasser darübergegossen, und das Ganze mit einem reinen Kochlöffel durchgerührt. Alsdann breitet man ein Tuch über eine zweite Schüssel, schüttet die Kartoffeln sammt dem Wasser darein, nimmt das Tuch an beiden Enden, und windet es mit einer zweiten Person fest aus, worauf man die Kartoffeln wieder in die Schüssel bringt, noch etwas Wasser darangießt, solche hernach auf gleiche Weise noch einmal durchwindet, und das Durchgewundene neuerdings zu dem Wasser gibt. Nach zwei Stunden wird sich das Mehl als Satz am Boden gesetzt haben. Das Wasser wird jetzt abgegossen und frisches darübergeschüttet, dieß, nachdem das Mehl sich wieder gesetzt hat, neuerdings abgegossen, und so fortgefahren, bis das Wasser klar ist. Beim letzten Abgießen bringt man das Kartoffelmehl mit einem Schäufelchen auf eine reine breite, flache Schüssel, stellt es zum Trocknen an einen warmen Ort, und wühlt es während dem Trocknen öfters auf. Ist es durchaus trocken, so wird es in Papier eingewickelt, und in Schachteln zum Gebrauch aufbewahrt.

2021. Einbeizung.

Das zum Einbeizen bestimmte Fleisch wird mit nur wenigem Salz eingerieben, und kleine Stücke in ein steinernes oder irdenes Geschirr gelegt, große in eine Stande. Dann werden auf ungefähr

sechs Pfund einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, etliche verschnittene gelbe Rüben, eine halbe Selleriewurzel, mehrere Lorbeerblätter, einige fein abgeschälte Zitronenschalen, sechs bis acht Gewürznelken, ebensoviel Pfefferkörner, ein Sträußchen Estragon und nach Belieben eine oder zwei zerdrückte Knoblauchzehen dazugegeben, und das Ganze mit gutem Weinessig derart übergossen, daß solcher bis an die Oberfläche des Fleisches geht. Nun deckt man ein Brettchen darüber, beschwert dieß, damit das Fleisch niedergedrückt wird, und kehrt letzteres jeden Tag um. In einigen Tagen ist es verwendbar.

2022. Trockene Beize.

Eine Handvoll abgestreifte Petersilie, ein Sträußchen Thymian, eine zerdrückte Knoblauchzehe, eine verschnittene Zwiebel, einige Nelken und eine Messerspitze wo möglich weißer Pfeffer wird in einer Schüssel untereinandergemengt. Nun legt man das zum Beizen Bestimmte (Fleisch, Leber, Geflügel, Kalbsmilchlein) auf die Hälfte dieser Kräuter, gibt die andere Hälfte darüber, und stellt das Ganze, mit einem Deckel bedeckt, an einen kühlen Ort. Nach acht bis zwölf Stunden ist das Dazwischengelegte gebeizt und verwendbar, und man bereitet daraus dann Ragouts, Pasteten u. drgl.

2023. Fettaufsatz.

Der Fettaufsatz wird in länglicher oder runder Form gebildet, je nachdem er eine Speise zu tragen hat; im erstern Falle kann man einen hohen länglichen Schachteldeckel dazu verwenden, im letztern Falle wird ein eigens gebackener Laib Brod als Grundlage bestimmt. Nun werden drei Pfund Butter und ebensoviel schön weißes Schweinefett nebst dem Saft einer halben Zitrone leicht gerührt, damit der bestimmte Deckel oder Brodlaib sowohl von der Seite als oben überstrichen, und der Aufsatz, sobald das ganze Fett angebracht ist, im Keller oder an einem andern kühlen Ort fertig gemacht. Nachdem das Fett etwas fest geworden, wird es mit einem besonderen hölzernen Schäufelchen glattgestrichen, und der ganze Aufsatz mit frischen Blumen und frischem Laubwerk in Kränzen oder Bouquets ringsum verziert, was dadurch geschieht, daß man die Stiele der Blumen 2c. in das Fett einschiebt, wobei sehr gut ist, wenn man vorher mit dem Messer eine Ritze und dadurch eine Zeichnung vormacht. Alsdann wird eine rohe rothe

Rübe auf dem Reibeisen gerieben, das Geriebene durch ein Tuch gepreßt, und so viel Saft in ein halbes Pfund halb schaumig abgerührte Butter gerührt, bis solche schön rosenroth aussieht, diese Butter nun sogleich in eine Butter- oder Backspritze, welche mit einem Röhrchen und vorn mit einem Stern versehen ist, auch in eine Papierdüte, eingefüllt, und daraus, nach der Abbildung, Streifchen an den fertigen Sockel, als Garnirung, oben und um den Rand herum gespritzt. Hernach wird sechs Loth Chocolade, am besten ohne Zucker, also Kakaomasse, entweder gerieben, oder in einer Schüssel auf heißer Herdplatte oder im Ofen weichgemacht und mit einem Kochlöffel zerdrückt, dieselbe, im letztern Fall nach Erkalten, dann gleichfalls unter ein halb Pfund halb schaumig gerührte Butter gemengt, und letztere noch so lange gerührt, bis sie wieder fest und leicht geworden, wo man sie dann ganz so wie die rothe Butter einfüllt und verwendet. Zuletzt schneidet man ein Papier etwas kleiner als der obere Raum des Aufsatzes ist, legt es über letzteren, und überstreut solches mit kleingehackter Sulz. Der Aufsatz wird nun mittelst zweier Fischschaufeln auf eine mit einer Serviette bauschig belegte Platte gestellt, das bestimmte Gericht auf den Fettsockel gegeben, und das Ganze zu Tisch gebracht. (Siehe Abbildung bei gesulztem gefülltem Wildschweinskopf.)

2024. Fettaufsatz auf einfachere Art.

Der Aufsatz wird wie voriger mit dem Fett gehörig geformt, und etwas glattgestrichen. Alsdann belegt man das Fett dicht mit schöner Gartenkresse oder in deren Ermangelung mit abgezupfter feiner Petersilie, so, daß das Ganze einem grünen Berg ähnlich sieht, doch soll das weiße Fett dazwischen gesehen werden. Diese Arbeit muß geschehen ehe das Fett fest wird, damit das Grüne sich leichter anklebe, indem er sonst immer wieder herunterfallen würde. Der Aufsatz wird nun gleich vorigem mit einem Papier belegt und mit Sulz bestreut, auch eben so auf eine mit einer Serviette belegte Platte gestellt, und alsdann mit dem betreffenden Gericht servirt. (Siehe Abbildung bei verziertem Schinken.)

2025. Luftspeck. Spickspeck.

Es wird von einem nicht zu fetten Schwein die ganze Speckseite abgelöst, ohne irgend Fleisch daran zu lassen, dann der Speck

ganz stark mit Salz, worunter ein halb Loth Salpeter ist, eingerieben, und so die Speckseite ein bis zwei Stunden liegen gelassen, hernach wird sie in ein Tuch eingeschlagen, zwischen zwei Bretter gelegt, und an einem kalten Ort drei bis vier Wochen aufbewahrt, nach welcher Zeit man dieselbe an einem trockenen luftigen Ort, im Sommer wo möglich in einer nicht zu warmen Kammer, wo Luft durchzieht, aufhängt. — Dieser Speck ist weitaus dem geräucherten beim Spicken vorzuziehen.

2026. Wildschwein für den ganzen Sommer einzukochen.

Das hergerichtete Wildschwein wird, noch ganz frisch, in nicht zu große Stücke verhauen, und von den stärksten Knochen befreit, dann mit Wasser, Wein und Essig, jedes zu gleichen Theilen, in einem großen Kessel zum Feuer gethan, und achtzehn bis vierundzwanzig verhauene Kalbsfüße und das nöthige Salz dazugegeben. Bei beginnendem Kochen schäumt man gut ab, gibt alsdann zwölf Stück Gewürznelken, ein halb Loth Muskatblüte, eine Handvoll zerdrückte Wachholderbeeren, zwölf Lorbeerblätter, einen Selleriekopf, eine verschnittene gelbe Rübe und drei verschnittene Zwiebeln darein, und läßt das Wildpret so lange kochen, bis es halb weich geworden, was daran zu erkennen ist, wenn ein herausgenommenes Stück, indem man mit dem Messer hineinschneidet, nicht mehr blutigröthlich aussieht; zu weich darf das Wildpret jedoch nicht werden. Es wird nun herausgelegt, und noch einmal von den gröbern Knochen befreit. Ist Alles in dieser Weise hergerichtet, so werden in eine eichene Einmachstande, welche man in den Keller an ihren bestimmten Platz stellt, etwas Wachholderbeeren geworfen, die erkalteten Fleischstücke dareingelegt, auf die Stande ein reiner Korb oder Seiher gestellt, und darüber ein grobes leinenes Tuch gebreitet, worein man nun den bereits erkalteten Absud schüttet, so daß er auf das Fleisch abläuft; er muß zuletzt über dasselbe hergehen, wo man sodann den Korb oder Seiher nebst Tuch abnimmt. Den andern Tag wird das Wildpret noch mit zerlassenem Rindsnierenfett zweifingerdick übergossen, welches man, so oft von ersterem herausgenommen wird, dann abnimmt, zerläßt und das zurückbleibende Wildpret wieder damit zugießt. — Auf diese Art hat man den ganzen Sommer das schmackhafteste Wildfleisch. Dasselbe gewährt zugleich den Vortheil, daß man, je nach Bedürfniß, augenblicklich eine kalte Platte hat, welche man dann mit Aspik verziert, oder man kann nach Nr. 720 eine Sauce bereiten,

und das Wildpret darin aufkochen. — Die zurückgebliebenen Kalbsfüße können sauer eingemacht, oder nach Nr. 1195 als Fußsalat verwendet werden.

2027. Stockfisch zu weichen.

Die Stockfische werden in ein ihrer Länge angemessenes hölzernes Geschirr gelegt, mit kaltem Wasser überschüttet, und zehn Minuten darin liegen gelassen, dann herausgenommen und aufrecht auf die Schweife gestellt, damit sie vierundzwanzig Stunden so trocknen. Nun werden sie mit einem Hammer geklopft oder, namentlich wenn man sie im Quantum weichen will, auf einer Hanfreibe so lange gerieben, bis man sie leicht biegen kann, sodann in leichte, nicht zu kalte Lauge gelegt, und drei Tage darin liegen gelassen, worauf man sie herausnimmt und etwas ablaufen läßt. Hernach schneidet man sie auf einem Brett mit einem guten Messer der Länge nach mitten durch, zieht von jeder Hälfte die Haut ab, nimmt den gröbsten Grat und die Blase hinweg, legt sie hierauf wieder vierundzwanzig Stunden in eine nicht zu kalte schärfere Lauge, und, aus dieser herausgenommen, eben so lange nochmals in eine frische, lauwarme Lauge. Sind sie auf diese Art drei Tage geweicht, so grätet man sie am vierten Tage mit einem guten Messer noch besser aus, und bringt sie nochmals zwölf Stunden in eine frische, leichte Lauge, wo sie dann verwendet werden können. Starke, größere oder ältere Stockfische brauchen gewöhnlich zwei Tage länger, bis sie weich sind. — Man weiche sie nicht zu lange, indem sie dadurch kraftlos und rauh werden, und den ganzen Stockfischgeschmack verlieren. Beim Einkauf trachte man hauptsächlich weiße zu bekommen; doch sind auch die etwas röthlichen gut, namentlich wenn beim Weichen die Lauge öfters gewechselt und nie zu kalt darangegossen wird. Letztere sollte wo möglich aus Buchen- oder wenigstens Tannenasche bereitet sein, damit sie schön weiß ist. — Weißer werden die Stockfische, wenn man sie in Kalk weicht. Man nimmt zu diesem Zweck ungelöschten Kalk in ein Geschirr, und gießt kaltes Wasser darüber, wodurch er sich auflöst, dann rührt man ihn um, und läßt ihn so lange stehen, bis das Wasser klar ist. Hievon wird nun so viel über die abgehäuteten Stockfische gegossen, daß es darüber hergeht, und so läßt man sie dann vierundzwanzig Stunden stehen. Es wird jetzt nochmals Wasser auf den Kalk gegeben, solcher umgerührt, und wenn das Wasser wieder klar ist,

wird das an den Stockfischen befindliche abgegossen, und dieses frische Kalkwasser daraufgeschüttet. Man kann dieß Verfahren dann auch noch ein drittesmal wiederholen. Auf solche Art behandelt werden die Stockfische jedenfalls ganz schön weiß.

2028. Auflösen und Klären der Hausenblase.

Drei Loth Hausenblase wird gewaschen, über Nacht (oder wenn dieß die Zeit nicht erlaubt, doch wenigstens ein paar Stunden) in frisches Wasser eingeweicht, und alsdann mit zwei Schoppen frischem Wasser auf's Feuer gesetzt. Bei beginnendem Kochen stellt man sie so, daß sie beständig, aber nur von der Seite und langsam kocht, und nimmt währenddem den Schaum mit einem silbernen Löffel ab. Nachdem sie sich aufgelöst hat und auf einen guten halben Schoppen eingekocht und klar ist, wird sie durch eine nasse Serviette in ein Porzellangeschirr gegossen.

2029. Auflösen und Klären der Gélatine.

Man legt vier Loth gewaschene Gélatine einige Stunden in kaltes Wasser, gießt dieß dann ab, und bringt die Gélatine in ein Kastrol oder eine messingene Pfanne. Nun wird eine halbe Maß Wasser daraufgegossen, die Gélatine auf schwachem Feuer langsam aufgelöst, was ungefähr eine halbe Stunde Zeit erfordert, und sodann bei Seite gestellt. Hernach werden vier Eiweiß mit einem halben Schoppen Wein zu leichtem Schaum geschlagen, dieser nebst dem Saft einer halben Zitrone in den bereits erkalteten Stand gemengt, letzterer auf's Feuer gesetzt, unter fortwährendem leichten Rühren einigemal aufgekocht, und alsdann genau bedeckt an einen warmen Ort gestellt, wo er sich nach einer halben Stunde geschieden und zusammengezogen hat, und durch eine über einen Stuhl gespannte, zuvor durch laues Wasser gezogene und wieder fest ausgewundene Serviette, oder einen zuvor in lauem Wasser naßgemachten Filzhut gegossen wird. — Die Gélatine wird in neuerer Zeit häufiger wie Hausenblase zu Sulzen und Cremen verwendet, da sie bedeutend billiger als jene, und doch sehr gut ist. Zu Crêmen kann sie auch ohne vorher geklärt zu sein verwendet werden, man darf aber bei der Auflösung dann zu drei Loth nur einen Schoppen Wasser nehmen, indem die Crême bei zu viel Stand sehr geschwächt würden.

2030. Bereitung und Klärung des Kälberstandes.

Sechs Kälberfüße werden von den Rohrbeinen abgezogen, dann verhauen, gewaschen, und mit so viel frischem Wasser zum

Feuer gestellt, daß es ungefähr handhoch darüberhinsteht. Beim Aufkochen schäumt man fleißig ab. Alsdann wird das Kastrol vom starken Feuer zurückgezogen, Obiges ganz langsam drei bis vier Stunden bis auf die Hälfte herab eingekocht, hernach durch ein naßgemachtes Tuch gegossen, und das Durchgelaufene zum Erkalten gestellt. Das oben bestandene Fett nimmt man nun rein ab, gibt den Stand bis auf den Satz in ein Kastrol nebst vier mit einem Schoppen Wasser verklopften Eiweiß, dem Saft einer Zitrone und einem halben Schoppen Wein, kocht das Ganze auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren einigemal langsam auf, und stellt es dann gut bedeckt eine halbe Stunde an einen warmen Ort. Der Stand wird jetzt durch eine an die vier Füße eines umgekehrten Stuhls gespannte Serviette oder nach voriger Nummer durch einen naßgemachten Filzhut gegossen, und dieß Verfahren noch einigemal wiederholt, bis er wasserklar abläuft, wo man ihn sodann zu weiterem Gebrauch aufbewahrt. — Zu Cremen kann man den Kälberstand, ohne ihn zu klären, verwenden, er muß dann aber stärker eingekocht sein, und es soll womöglich nur ein Schoppen genommen werden. Bei den helleren Cremen ist es jedoch rathsam, geklärten Stand zu verwenden, weil durch ungeklärten die Cremen kein so reines Aussehen bekommen.

2031. Aufgelöste Cochenille.

Ein Loth Cochenille wird fein wie Staub gestoßen, und ein Quint Pottasche mit einem halben Schoppen kochendem Wasser überschüttet und bei Seite gestellt. Nun setzt man die Cochenille in einer kleinen Pfanne mit einem Schoppen Wasser auf's Feuer, kocht sie bis zur Hälfte ein, und rührt dann anderthalb Loth präparirten Weinstein und ein Loth gebrannten Alaun unter dieselbe. Hernach wird ein Viertelpfund Zucker geklärt (Nr. 1920) und zum Breitlauf (Nr. 1921) eingekocht, und solcher nebst obiger Pottasche, von der das Wasser bis auf den Satz abgegossen wurde, an die Cochenille gerührt. Man läßt das Ganze alsdann noch eine Viertelstunde dicker einkochen, worauf es durch ein nasses Tuch gepreßt und das Durchgelaufene in Gläsern aufbewahrt wird.

2032. Aufgelöste Cochenille auf andere Art.

Vier Loth im Mörser fein wie Mehl gestoßene und geriebene Cochenille wird in einem kupfernen unverzinnten Pfännchen mit einem Schoppen weichem Wasser eine Viertelstunde langsam gekocht, dann in eine reine Porzellanschüssel gegossen, und zwei Loth

gestoßene Cremortartari, ein Loth gebrannter Alaun und zwei Quint Saltartari daruntergerührt; letzteres muß aber zuvor wenigstens vier Wochen auf einem warmen Ofen gelegen haben, da sonst die Farbe bläulich würde. Nun werden noch zwölf Tropfen Holzessig unter die Farbe gerührt, was sie schön hochroth macht, hernach sechs Loth gestoßener Zucker dazugegeben, die Cochenille durch ein leinenes Tuch gepreßt, in Flaschen eingefüllt, fest verpfropft, und an einem kalten Ort aufbewahrt.

Anmerkung. Bei Bereitung der Cochenille, welche besonders zum Färben klarer Sulzen, Geléen und Glasuren dient, darf man nie etwas Eisenhaltiges gebrauchen, weil sie sonst nicht schön roth, sondern violett würde. — Um sie länger aufbewahren zu können, mischt man etwas Weingeist darunter. — Sollten bei langsamem Verbrauch weiße Fleckchen auf ihr entstehen, so werden solche mit einem spitzig gemachten kleinen Schwämmchen abgetupft, die Flaschen wieder verpfropft, bis an den Hals in ein tiefes, mit kaltem Wasser gefülltes Geschirr gestellt, und auf's Feuer genommen, wo man sie fünf Minuten kocht, dann abstellt, nach Erkalten herausnimmt, abwischt und an den alten Aufbewahrungsort bringt.

2033. Ostereier.

Die Eier werden in frischem Wasser mit einem beliebigen Farbstoff hartgesotten, und zwar nimmt man, wenn man sie gelb haben will, dunkle Zwiebelschalen, wünscht man sie violett, Brasilienspäne, zum Rothfärben aber Fernambukholz oder, wenn man ein schönes Rosenroth wünscht, Kugellack. Hernach werden die Eier in Wasser abgewaschen, abgetrocknet, noch heiß in aufgelösten Gummi (zu vierundzwanzig Eiern wird für drei Kreuzer mit einem schwachen Schoppen lauem Wasser in einem tiefen Gefäß aufgelöst) getaucht, und nun auf ein ölbestrichenes Blech gelegt, damit sie von unten nicht ankleben. — Man kann auf diese Eier, nachdem sie ganz erkaltet sind, mit Scheidwasser Namen, Devisen u. s. w. schreiben.

2034. Marmorirte Ostereier.

So viel man Eier zum Marmoriren bestimmt, so viel werden Stücke Papier hergerichtet, diese müssen aber stets so groß sein, um das Ei gut hineinbinden zu können, dann werden dunkle Zwiebelschalen in feine Streifchen geschnitten, ebensoviel Brasilienspäne in kleine Stückchen zerbrochen oder zerrieben, und dazwischen noch etwas Weniges geschabter Kugellack gestreut. Nun zieht man je eines der Papierstücke schnell durch's Wasser, und legt es auf

ein Brett oder einen Tisch, dann wird ein reines Ei in Wasser getaucht, mit obigen untereinandergemengten Farbstoffen ringsum leicht übersäet, und hernach auf das hergerichtete Papier gelegt, dieses sorgfältig um das Ei gewickelt, mit Faden oder Spagat überbunden, und das Ei nun bei Seite gelegt. Sind alle Eier auf diese Art eingemacht, so werden sie mit kaltem Wasser auf nicht zu starkes Feuer gesetzt und hartgekocht, was in einer Viertelstunde geschieht, dann eines um das andere behutsam herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, aufgebunden, abgewaschen, und nachdem das Ei abgelaufen, solches, während es noch heiß ist, in dünn aufgelösten Gummi getunkt, und auf ein leicht mit Oel überstrichenes Brett oder Blech zum Abtrocknen gelegt. — Man darf nie mehr als ein Ei nach dem Absud in das kalte Wasser legen; denn nur dadurch, daß die Eier noch ganz heiß sind, wenn man sie in Gummi taucht, werden sie schnell trocken. — Noch schöner werden die Ostereier, wenn man unter obige hergerichtete Farbstoffe noch um einige Kreuzer feinverschnittene Pappeln, die man in der Apotheke bekommt, mengt. Dadurch erscheint auch noch grüne Farbe auf den Eiern.

2035. Ostereier mit Blumen.

Es werden wie in voriger Nummer in Stückchen Papier oder auch in Leinwandläppchen natürliche Blümchen oder Blättchen geordnet, darüber die Eier und auf diese wieder dergleichen Blümchen oder Blättchen gelegt, die Eier damit eingebunden, und sodann mit kaltem Wasser nebst Zwiebelschalen, oder ganz wenig Brasilienspänen, oder Fernambukholz, oder Kugellack (s. Nr. 2033) zum Feuer gesetzt, wo man sie eine Viertelstunde siedet. Beendet werden die Eier ganz nach voriger Nummer.

2036. Ostereier mit Figuren.

Es wird etwas Gummi verstoßen, in ein Geschirr gethan, und, mit einem halben Schoppen lauem Wasser übergossen, so lange bei Seite gestellt, bis er gänzlich aufgelöst ist, was sechs bis acht Stunden Zeit erfordert. Nun werden reine, frische Eier in kaltem Wasser auf's Feuer gebracht und hartgekocht, der Gummi dann umgerührt, damit kleine farbige Bildchen und Devischen, die man zuvor aus einem Bilderbogen rc. schön ausgeschnitten hat, auf der Rückseite mittelst eines Pinselchens überstrichen, und nun ein Ei um's andere aus dem heißen Wasser genommen, schnell mit einem Tuche abgetrocknet, und augenblicklich

mit einigen der ausgeschnittenen Bildchen ꝛc. in hübscher Zusammenstellung belegt. Auf diese Art wird fortgefahren, bis die bestimmte Anzahl Eier verziert ist. — Man gebe Acht, daß das Ei beim Auflegen der Bildchen gut abgewischt und noch ganz heiß ist, weil solche dann besser ankleben.

2037. Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

Hiebei können nur frische Eier dienen. Nachdem sie leicht aufgeklopft sind, wird das Weiße sorgfältig auf einen tiefen Teller oder in eine Schüssel gegeben, und mit einer Schneeruthe oder in deren Ermangelung mit einer, gewöhnlich hölzernen, Gabel so lange, ohne inzwischen auszusetzen, geschwungen, bis es ganz steif (zu Schnee) geworden ist, wo es gleich verbraucht werden muß, denn bei längerem Stehen gerinnt solches. — Das Geschirr, worin Schnee geschlagen werden soll, darf durchaus kein Fett enthalten, weil man sonst keinen Schnee zu Stande bringen könnte. — Gut ist es, wenn einige Tropfen Zitronensaft oder ein Eßlöffel feiner Zucker zu dem Eiweiß gegeben und damit geschwungen wird, weil der Schnee dann weniger schnell gerinnt.

2038. Papierkapseln.

Man schneidet starke Papierbogen zu runder Form, und legt sie über den Boden eines Kastrols, auf eine Auflaufform oder ein sonstiges rundes, aufgeschlagenes Blech, das so groß ist, als man die Kapsel wünscht. Das Papier wird nun niedergedrückt und rundum eingefaltet, alsdann zweifingerbreite Streifen geschnitten, so lang, daß sie um das Kastrol ꝛc. reichen, und solche mit dünner Mehlpappe überstrichen und um die Falten des Papiers gelegt, damit sie Haltung bekommen, worauf man die Kapsel vom Kastrol ꝛc. abnimmt, und zum Trocknen an einen warmen Ort stellt. — Verwendet man zu Torten, wenn mehrere Böden erforderlich und nicht so viele Geschirre bei der Hand sind.

2039. Papiermanschette.

Ein halber Bogen Schreibpapier wird der Länge nach in drei Theile zusammengefaltet, und mit einer Scheere an beiden Seiten so nah wie möglich aneinander gut fingerbreit eingeschnitten, dann auseinandergenommen, und nun wieder dreitheilig zusammengebogen, doch von der andern Seite des Papiers, daß dadurch das Eingeschnittene bauschig dasteht. — Auf diese Art bindet man die Manschette gewöhnlich um Schinken, Kalbsschlägel u. s. w. (Siehe

Abbildung bei verziertem Schinken.) Sollen die Papiermanschetten zu Geflügel gebraucht werden, so schneidet man ein Papier nach einer obern Kaffeetasse rund aus, faltet es vierfach egal zusammen, schneidet solches ganz nahe aneinander fingerbreit ein, macht es dann auf, und zieht es ganz leicht über eine Scheere, wodurch das Eingeschnittene sich ein wenig krümmt. (Siehe Abbildung bei dressirtem Rebhuhn.) — Auf gleiche Weise können Tortenpapiere in beliebiger Größe ausgeschnitten werden.

2040. Papierkästchen.

Man legt ein beliebig großes Stück starkes Schreibpapier, gewöhnlich einen halben oder viertel Bogen, der Länge nach vor sich auf den Tisch, überbiegt es egal fingerbreit am obern und untern Rand, und legt es dann in der Mitte zusammen, so, daß die fingerbreit überbogenen Ränder nach Innen stehen. Nun wird jeder der zusammengelegten Theile wieder zur Hälfte zurückgebogen, und das Ganze sofort der Art aufgeschlagen, daß oben in der Mitte die überbogenen Ränder sich eng aneinanderschließen. Alsdann werden die vier Ecken unter letztere auf's Genaueste eingebuckt, das Papier umgekehrt, und die auf diese Weise entstandenen zwei Spitzen über ein Falzbein oder einen dünnen Messerrücken scharf überbogen, dadurch einen Falz zu bezeichnen. Hernach legt man das so eben Ueberbogene wieder glatt, wendet das Ganze neuerdings um, fährt mit den Fingern zwischen den überbogenen Rändern hinein, und richtet so ein viereckiges Kästchen auf, dessen rechte und linke Seitenwand mittelst des bezeichneten Falzes hergestellt wird. — Man benützt diese Kästchen in Ermangelung anderer Formen zum Ausbacken feiner Bisquitmassen, und bestreicht sie bei Gebrauch mit Butter.

Speisezettel.

Mittagessen für acht Personen im Frühjahr.

a. feineres.

Kräuter- oder Krebssuppe.
Sardellenbrödchen oder Rissolen.
Gebratenes oder gesottenes Rindfleisch mit Brunnenkresse- oder Radießchensalat und einer beliebigen pikanten warmen Sauce.
Gestürzter Spinat, oder Spargeln mit Cotelettes.
Fricassirte Kalbsmilchlein mit Krebs oder eingemachte Tauben, beides in einer offenen Butterpastete.
Englischer Pudding mit Weinsauce, oder holländischer Pudding mit Weinchocoladesauce.
Gefüllte junge Hühner oder gebackener Fisch mit grünem Salat und Eiern.
Mandelguß- oder Linzer Torte. Einige Teller klein Confect.

b. einfacheres.

Suppe mit Kalbsmilchlein oder Suppe mit Brätklößchen.
Rindfleisch mit Radießchen und einer Häring- oder Zwiebelsauce.
Spinat mit gebackenen Eiern oder Kalbsschnitzchen.
Gefüllte Tauben oder gefüllte Kalbsbrust mit grünem Salat.
Saurer Rahmkuchen oder Blitztorte.

Abendessen.

Geschwungene Gersten- oder Eiergriessuppe.
Eingemachtes Kalbfleisch mit abgetriebenen Griesklößchen, oder Fricandeau mit Maccaroni.
Kalbsroulade oder gebackene junge Hühner, beides mit grünem Salat und Kirschencompot.
Gebrühter Auflauf, oder aufgezogenes Mandelmuß.
Erdbeerkuchen oder Waffeln.

Mittagessen für acht Personen im Sommer.

a. feineres.

Suppe mit gebackenen Markklößchen, oder französische Suppe.
Blauabgesottener Karpfen oder Forellen, beides mit Essig und Oel und einer Buttersauce.
Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln.
Grüne Erbsen mit gelben Rüben oder Carfiol, beides mit Hirnbavesen oder gebackenen Kalbsmilchlein.

Schüsselpastete mit Kalbfleisch, oder eine gerührte Pastete.
Reis- oder Nudelkuchen mit einer beliebigen Weinsauce.
Junge gebratene Enten mit Stachelbeercompot, oder junger gebratener Kapaun mit Kopfsalat.
Johannisbeerkuchen mit Mandelguß, oder Aprikosenkuchen. Klein Confect.

b. einfacheres.

Suppe mit Butternocken, oder Goldwürfelsuppe.
Rindfleisch mit Gurken und Senfsauce.
Grüne Bohnen mit gebackener Leber, oder Kohlrabi mit gebackenen Kälberfüßen.
Gebratene Hühner oder Kalbsnierenbraten mit grünem Salat.
Beliebiger Kirschenkuchen oder Heidelbeerkuchen.

Abendessen.

Suppe mit Schmarollenklößchen, oder Baumwollsuppe.
Cotelettes mit glasirten Kartoffeln, oder eingemachte Tauben.
Gedünstete grüne Erbsen oder gedünsteter Salat, beides mit Croutonen besteckt.
Gebratener junger Indian oder gebratenes Rebhuhn, beides mit grünem Salat und Aprikosencompot.
Omelette soufflée oder aufgezogene Flädlein mit Mandelfülle.
Bisquittorte, oder Hohlhippen mit Schlagrahm.

Mittagessen für acht Personen im Herbst.

a. feineres.

Rebhühnersuppe, oder Suppe mit gebackenen Kohlnocken.
Römische Pastetchen, oder gebackener Karpfen mit Remuladesauce.
Beefsteaks mit Kartoffeln, oder Rindfleisch mit Sardellen und Speck mit einer Sardellensauce.
Gedünstete weiße Rüben mit Schweinscotelettes, oder Wirsing mit Bratwürstchen.
Wandeln von Reis mit eingemachten Hühnern, oder Rebhühner-Salmi.
Milchreis auf englische Art mit Aprikosensauce, oder Bisquitroulade mit einer Chaudeausauce.
Indian mit Aepfelcompot, oder gebratener Hase mit Kartoffelsalat.
Trauben- oder Magdalenenkuchen. Klein Confect.

b. einfacheres.

Leberspätzchensuppe, oder Suppe mit gebackenen Nocken.
Gesottenes Rindfleisch mit Bohnensalat und Gurkensauce.

Rothkraut mit gebackenen Bratwürstchen, oder gefüllter Krautskopf.
Gebratene Gans oder gefüllte Kalbsbrust, beides mit Kartoffel- und Endiviensalat.
Beliebiger Zwetschgen- oder Aepfelkuchen.

Abendessen.

Reisschleim oder gefüllte Flädleinsuppe.
Blauabgesottene Forellen mit Sauce, oder eingemachte Hühner.
Carfiol mit Parmesankäs, oder gebackene Schwarzwurzeln.
Lerchen oder Krammetsvögel mit Reis, oder Rehbraten mit italienischem Salat.
Zitronencreme oder Aepfelchalotte.
Chocoladetorte, oder Törtchen von Brodtortenmasse.

Mittagessen für acht Personen im Winter.

a. feineres.

Braune Reissuppe, oder Suppe mit gebackenen Erbsen.
Falsche Austern, oder Pastetchen mit Wildpret.
Lendenbraten oder überzogenes Rindfleisch mit fricassirter Sardellensauce.
Sauerkraut und Pökelfleisch, oder Winterkohl mit Kastanien und Bratwürstchen in Butterteig.
Maskirter Karpfen, oder gedämpfte Gansleber mit Trüffelsauce.
Kapaun und Aepfel mit Butter, oder gebratener Hirschziemer mit gestürztem Kartoffelsalat.
Alexander- oder Sauerkrauttorte. Klein Confect.

b. einfacheres.

Suppe mit Fleisch- oder Griesklößchen.
Gesottenes Rindfleisch mit Essiggurken, oder gedämpftes Rindfleisch mit Kartoffeln.
Bayerische Rüben mit Schweinscotelettes, oder gefülltes Weißkraut.
Gefüllte Gans mit Kastanien, oder gebeizter Schweinebraten mit Endivien- oder Kartoffelsalat.
Sandtorte oder Aepfelkrapfen.

Abendessen.

Sago- oder grüne Kernsuppe.
Eingemachte Kalbsmilchlein oder eingeschnittenes Reh- oder Hirschfleisch, beides in einer offenen Butterpastete.

Gedünstete Wildente mit Kartoffelcroquetten, oder Fricandeau mit gesulztem Aepfelcompot.
Omelettes mit Confitüre, oder Reisauflauf.
Punschtorte oder Bisquittörtchen.

Einfaches Mittagessen für zwölf Personen.

Suppe mit Geigenklößchen oder Hirnklößchen.
Gesottenes Rindfleisch mit Rotherüben- oder Gurkensalat und Sardellen- oder Karpfensauce.
Junge Kohlrabi mit Kalbsschnitzchen, oder grüne Bohnen mit Hammelscotelettes.
Hecht in einer Buttersauce mit Butterbogen, oder süße Zunge mit Hirschhörnchen.
Brodpudding mit Hagebuttensauce, oder Griespudding mit Weinsauce.
Junge gebratene Hühner mit grünem Salat und Compot, oder gebratene Enten mit Kartoffelsalat.
Nußkuchen oder beliebiger Obstkuchen.

Mittagessen für vierundzwanzig bis dreißig Personen.

Frische Austern mit Zitronen, oder Caviar mit Zitronen und geröstetem Brod.
Falsche Schildkrötensuppe, oder durchgeschlagene Hühnersuppe.
Rheinlanke oder Forellen, blauabgesotten, mit einer Buttersauce und Essig und Oel, und kleine Pastetchen mit weißem Ragout.
Englischer Braten mit Kartoffeln, und gesottenes Rindfleisch mit gefülltem Kohl. Nebst sechs kleinen Tellern, als: I. Essiggurken. II. Meerrettig mit Zucker. III. Eingemachte Weichseln in Essig. IV. Remuladesauce. V. Melonen mit Senf. VI. Nüsse, Wälschkorn und Zwiebelchen in Essig. (Mixpickel.)
Gestürztes Gemüse mit Bratwürstchen, und Rosenkohl mit gebackenen Kalbsmilchlein oder gebackenem Kalbshirn.
Kalbsköpfe mit brauner Sauce, und Schnepfen-Salmi.
Gebratener Rehziemer mit italienischem Salat, und gebratene Fasanen mit Aepfelchalotte.
Beliebige kalte Pastete, und gesulztes Schwarzwildpret.
Dessert: Spanische Blättertorte und Macaronentorte. Gestürzte Reiscreme und Weingelée. Beliebiges Gefrorenes, und acht Teller klein Confect. Frisches Obst, oder in Weingeist eingemachte ganze Früchte.

Mittagessen für zwölf Personen an Fasttagen.

a. feineres.

Schneckensuppe, oder Suppe mit Fischklößchen.
Beliebiger blauabgesottener Fisch mit Essig und Oel.
Pastetchen mit Krebs und Fisch, oder Croquetten von Fischfarce.
Sauerkraut mit Stockfisch, oder Spinat mit Rahm mit Rühreiern.
Schwarzer Karpfen mit abgeschmälzten Nudeln, oder gesalzener Krebspudding.
Dampfnudeln mit Vanillesauce, oder Mandeln mit Brod und Confitüre und Chaudeausauce.
Beliebiger gebackener Fisch und gebackene Froschschenkel mit Salat.
Gekochte Krebse.
Dessert: Mandeltorte oder beliebiger Obstkuchen. Chocoladecreme. Klein Confect.

b. einfacheres.

Gebrannte Eiersuppe, oder Erbsensuppe.
Karpfen oder Hecht in einer beliebigen Sauce mit gerösteten Kartoffeln.
Gesottene oder gebackene Wuchteln mit Sauce, oder Rohrnudeln mit gekochtem Obst.
Gebratene Fischwürste oder gebackene Häringe, beides mit grünem Salat und Eiern.
Waffeln oder Tabaksrollen.

Abendessen an Fasttagen.

Panade- oder Krebssuppe.
Abgeschmälzter Hecht mit kleinen Kartoffeln, oder Eier auf Bücklingen.
Fischcotelettes mit Zitronen, oder Laberdan mit Buttersauce.
Gebackener Karpfen oder gebackene Forellen, beides mit grünem Salat.
Aepfelstrudel oder Kartoffelauflauf.
Schwarzbrodtorte, oder aufgelaufene Törtchen.

Gabelfrühstück für acht bis zwölf Personen.

Bouillon in Tassen mit geröstetem Brod.
Chaudeau mit Zwieback.
Zuckererbsen mit Cotelettes, und gesottene Kartoffeln mit Butter.
Blauabgesottene Forellen mit fricassirter Sauce.
Französische Eierkuchen.

Croquetten von Kalbsmilchlein.
Kleine Pastetchen mit beliebigem Ragout.
Gebratener Kapaun oder gebratener Hase.
Kalte Plättchen, als: Schinken, Zunge, Salami, Sardellenbrödchen.
Kalte Pastete.
Polnische Torte oder Rindenkuchen.
Geschlagene Vanillecreme mit klein Confect.

Kaltes Abendessen.

Es wird kalte Gansleber-, Rebhühner- oder Kalbfleischpastete, gesulzter gefüllter Kalbsschlägel, Schinken, Zunge, Salami und gesulztes Wildpret, und zwar alles fein aufgeschnitten, auf Plättchen auf den Tisch geordnet, das Wildpret mit Sulz belegt. Dazu stellt man abwechslungsweise, ebenfalls auf Plättchen, schön transchirte Hühner oder Kapaunen und italienischen Salat auf.

Von Getränken wird gutes Bier und guter Wein, und zuletzt in einer Punschterrine gewöhnlich Punsch, ausnahmsweise auch Glühwein oder Kardinal gegeben, wozu man dann eine Allianz- oder Mandeltorte, auch kleine Backereien, wie Punschschnitten, böhmische Schnitten oder Chocoladetörtchen, servirt.

Vesperbrod.

Kaffee und Thee mit Hefenseelen, Apostelkuchen, Anisschnitten und Butterbrod.
Schinken, Zunge, aufgeschnittenes kaltes Wildpret, eingesetzte Forellen und verschiedene aufgeschnittene gute Würste.
Meringuentorte oder Meringuen.
Aepfelcompotkuchen und klein Confect.

Theetisch.

Thee mit warmem Rahm und geschlagenem kalten Rahm.
Zwieback, geröstetes Brod, ganz fein geschnittenes Schwarzbrod mit Butter, Hefenbrezeln, oder italienisches Theebrod. Oder nach Belieben ein eigens hiezu bestimmtes Körbchen mit kleinen Backereien. (Siehe Abbildung.)
Gestürzte Vanillecreme mit kleinen Backereien, als: Mandelbogen, Hobelspänen, langen Butterbisquit und Thee-S.
Neapolitanische Torte.

Büffet.

Ein Büffet stellt man nur bei Hausbällen auf, wo kein warmes Abendessen gegeben wird. Es ist zu dem Ende neben dem Ballsaal eine Tafel gedeckt, auf der nachstehende kalte Gerichte sich befinden:

Am Anfang und am Ende der Tafel zwei schöne, große Schaustücke, als: Ein verzierter Schinken, und eine Platte Forellen, oder Karpfen in Aspik (saurer Sulz).

Dazwischen sind aufgestellt:

Verschiedene aufgeschnittene kalte Sachen, als: Gansleberwürste, Salami, Gothaerwurst, kalter Braten, Rehbraten, Kapaun oder Indian, Sardellenbrödchen, — alles mit saurer Sulz garnirt.

Eine kalte Pastete. Italienischer Salat. Ein beliebiges Compot

Zwei Töpfe Suppe, als: Gerstenschleim und Becher- oder Oliosuppe, wird nebenbei auf Kohlen warm gehalten.

Auf einem Nebentisch stehen die Backereien, als: Torten, Kuchen, verschiedenes Theegebäck, wie kleine Apostelkuchen, Brezeln, Hörnchen, italienisches Theebrod, dann zwei Platten gestürzte Creme, zwei Platten süße Sulzen, und verschiedenerlei Weine.

Ferner sind auf Nebentischchen kleine Teller, Tassen für die Suppe, Bestecke, wobei größere und kleinere Löffel sein müssen, verschiedene Gläser und aufgeschnittenes Brod zu finden.

Auf die Tische, wo gespeist wird, legt man einige Speisekarten.

Nach Mitternacht werden kalte und warme Getränke servirt, als: Limonade, Mandelmilch, Früchtenwasser, Punsch, Glühwein, Grog, Kaffee, Thee.

Inhalts-Verzeichniß.

a. Allgemeine Uebersicht.

b. Alphabetisches Register.

Die mit * bezeichneten Gegenstände sind abgebildet.

C. Verzeichniß der abgebildeten Gegenstände.

Die beschreibenden Nummern sind in Klammer angegeben.

und erprobten Führer an die Hand zu geben. Die Wahrheit unserer Worte wird am besten das Buch selbst bestätigen, und fügen wir hier nur noch eine Uebersicht über die darin behandelten Artikel bei.

I. **Die Hausfrau als solche im Allgemeinen.** 1. Der Wirkungskreis der Hausfrau. Erfordernisse zur Tüchtigkeit derselben. 2. Das Verhältniß der Hausfrau zu den übrigen Familiengliedern. 3. Die Hausfrau als Gattin. 4. Die Hausfrau als Mutter. 5. Körperliche Erziehung der Kinder. 6. Die geistige und sittliche Erziehung der Kinder. 7. Verhalten einer unverheiratheten Hauswirthin. 8. Das Verhältniß der Hausfrau zu den Dienstboten. 9. Verhalten der Hausfrau in Krankheitsfällen, und wie solchen möglichst vorgebeugt werden kann. 10. Die Hausfrau bei günstigen Vermögensverhältnissen, oder im entgegengesetzten Falle bei Dürftigkeit. Wirthschaftsplan und Jahresetat. 11. Der Hausfrau Tagesordnung. 12. Die Buchhaltung der Hausfrau.

II. **Die Hausfrau im Garten.** 1. Ueber Gartenbau im Allgemeinen. 2. Beschaffenheit des Gartens nach Größe, Form, Lage, Erdreich und Umzäunung. 3. Die Düngung des Gartens. 4. Die nothwendigen Gartenwerkzeuge. 5. Zweckmäßige Bearbeitung des Bodens. Auswahl des Samens. Das Säen, Pflanzen, Begießen, Jäten, Abblatten, Ausziehen, Behäufeln, Abräumen. 6. Ueber die dem Gartenbau schädlichen Thiere, und die Mittel, sie zu vermindern und ihren Einfluß zu schwächen. 7. Ueber Pflanzung der verschiedenen Gemüsearten, und über die Samengewinnung. 8. Die Sämereien. Deren Aufbewahrung und Keimfähigkeit. 9. Kleiner Kalender der Gartenarbeiten. 10. Zwerg- und Spalierbäumchen. 11. Die Ranken- (Spalier-) Rebe. 12. Die Blumengärtnerin in Garten und Zimmer, mit angehängtem Zimmergartenkalender.

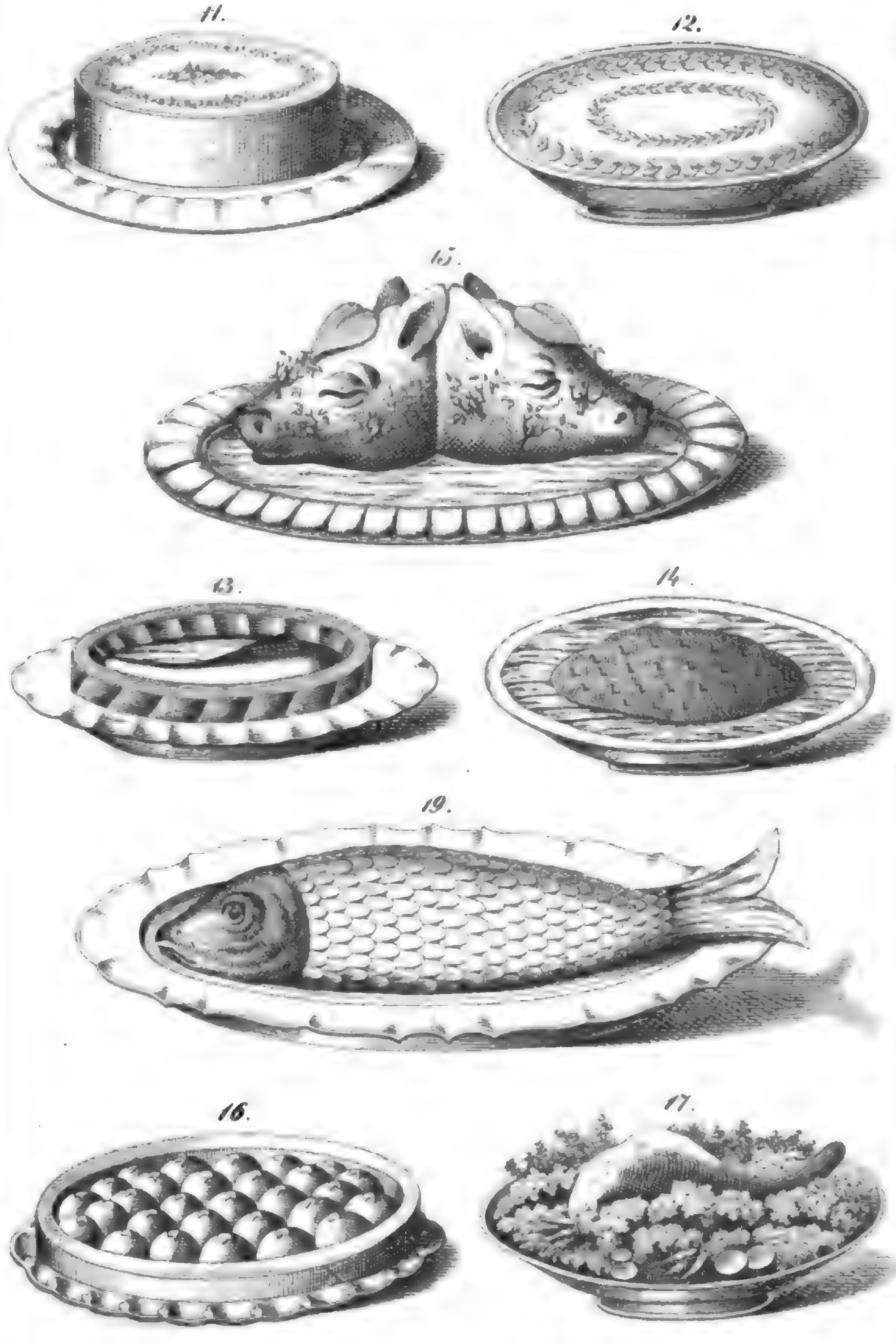
III. **Die Hausfrau in der Küche und Speisekammer.** 1. Die Küche. Deren zweckmäßige Einrichtung und Instandhaltung. 2. Die Ausstattung der Küche. 3. Die Küchengeschirre und deren Behandlung. 4. Die Speisekammer. Der Eiskühler. 5. Das Fleisch. 6. Das Geflügel. 7. Fische und den Fischen gleichgeachtete Thiere. 8. Butter und Schmalz, und dafür verwendbares anderes Fett. 9. Behandlung und Aufbewahrung der Eier, des Mehls, der Graupe, des Grieses, der Grütze, des Mais, des Reises, des Sago. 10. Behandlung und Aufbewahrung der grünen Gemüse und anderer Speisepflanzen. Kennzeichen ihrer Güte. 11. Winke hinsichtlich der Anschaffung, Behandlung und Aufbewahrung verschiedener Gewürze, sowie einiger in der Küche vielbenützter Südfrüchte. 12. Chocolade. — Kaffee. — Cichorie. — Thee. — Zucker. Syrup. Honig. — Arak. Rum. 13. Auswahl und Behandlung des Obstes, verschiedener Beeren und der Melonen. 14. Dörren des Obstes und Aufbewahren des gedörrten Obstes. 15. Das Oel, resp. Speiseöl. 16. Die verschiedenen Arten Essig.

IV. **Die Hausfrau in der Waschküche und bei Besorgung der Wäsche überhaupt.** 1. Die Waschküche und die darin befindlichen Geräthschaften. 2. Bereitung und Aufbewahrung der Seife. 3. Vorbereitung zur Wäsche. Waschlisten. Bereitung der Lauge. 4. Das Waschen. 5. Das Trocknen und Ausbessern der Wäsche. 6. Das Stärken. 7. Das Mangen oder Rollen. 8. Das Bügeln. 9. Einige nachträgliche Bemerkungen hinsichtlich der Besorgung der Wäsche.

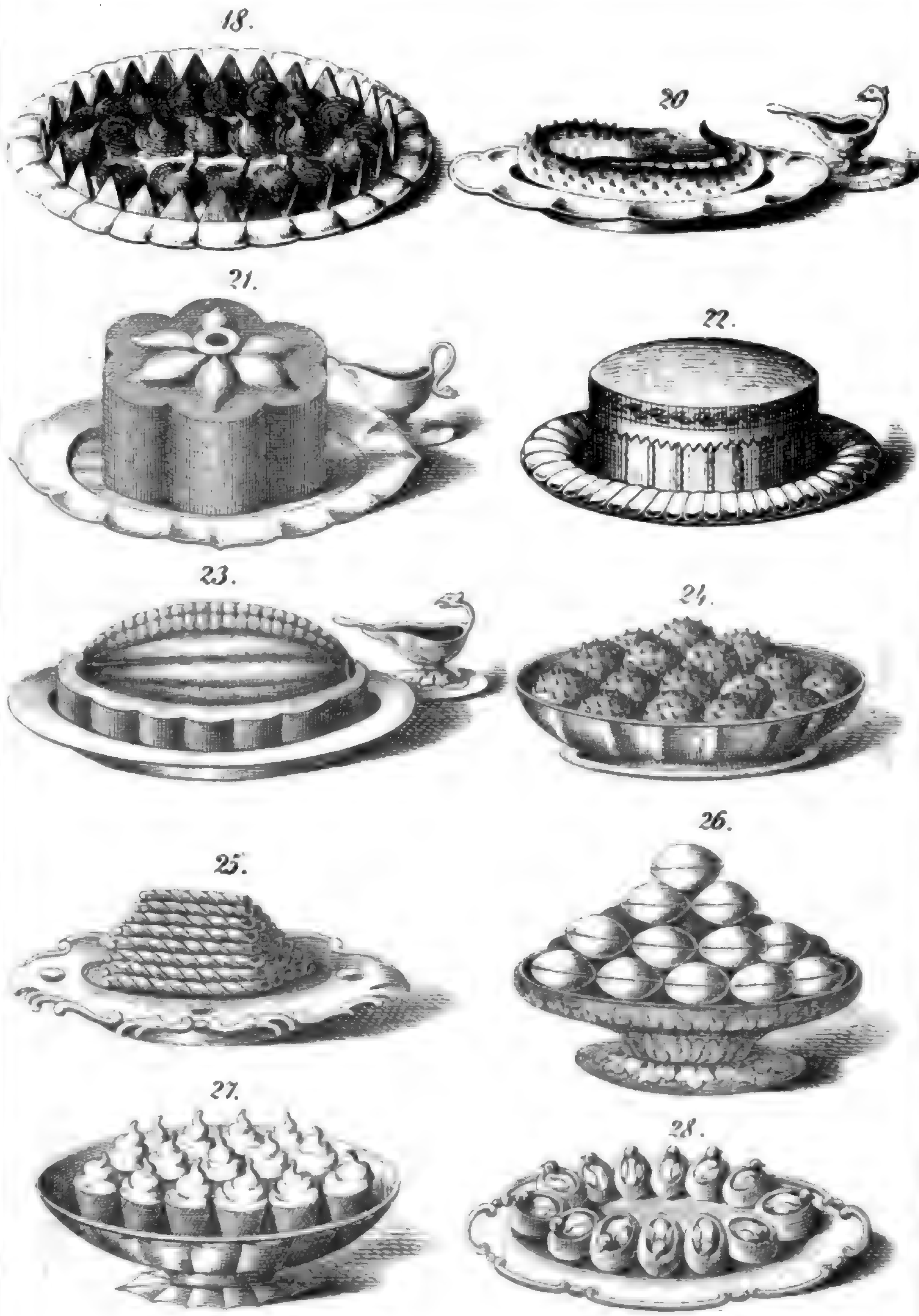
V. **Die Hausfrau in der Backstube.** 1. Die Backstube. Der Backofen. 2. Die Bäckereigeräthschaften. 3. Die nöthigen Mehlvorräthe. 4. Das Brodbacken. Schwarz- und Weißbrod. Mürbes Brod. Kartoffel- und Wälschkornbrod. 5. Aufbewahren des Brodes. Wiederherstellung verdorbenen Brodes. Ueber neugebackenes Brod.

VI. **Die Hausfrau im Keller.** 1. Der Keller nach Lage, Größe, Licht und Temperatur. 2. Der Getränkekeller und die darin erforderlichen Geräthschaften. 3. Die Behandlung der Fässer. 4. Der Wein und dessen Behandlung. 5. Der Obstmost. 6. Branntwein. Bier. Liqueur. 7. Abziehen und Aufbewahren des Weins in Flaschen. Moussirender Wein. 8. Das Flaschenbier. 9. Der Obst- und Gemüsekeller. Aufbewahren von Fleisch, Milch, Speiseresten 2c. im Keller. 10. Die Bereitung des Eises. Seine Nützlichkeit im Keller.

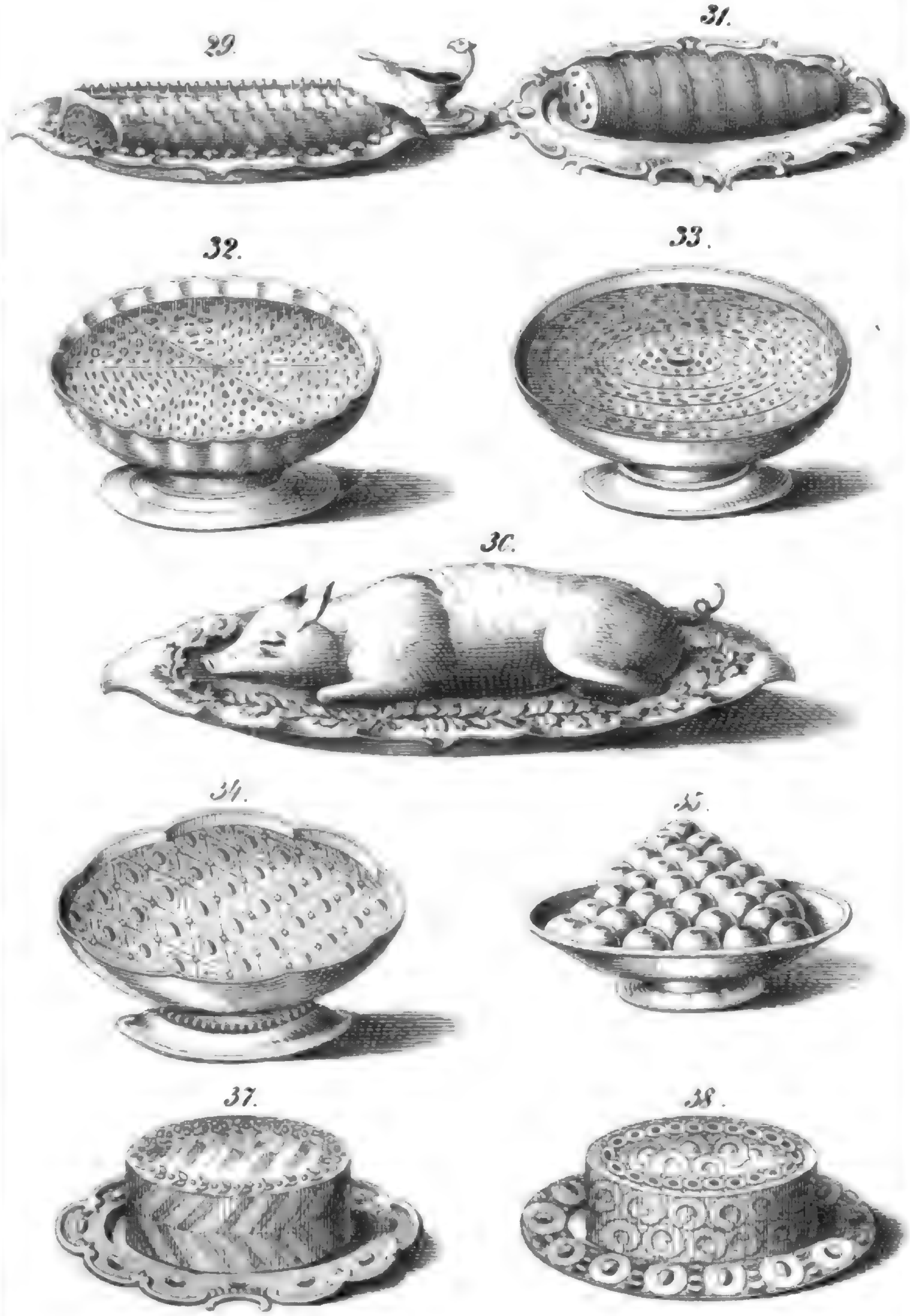
Druck der J. P. Himmer'schen Buchdruckerei in Augsburg.



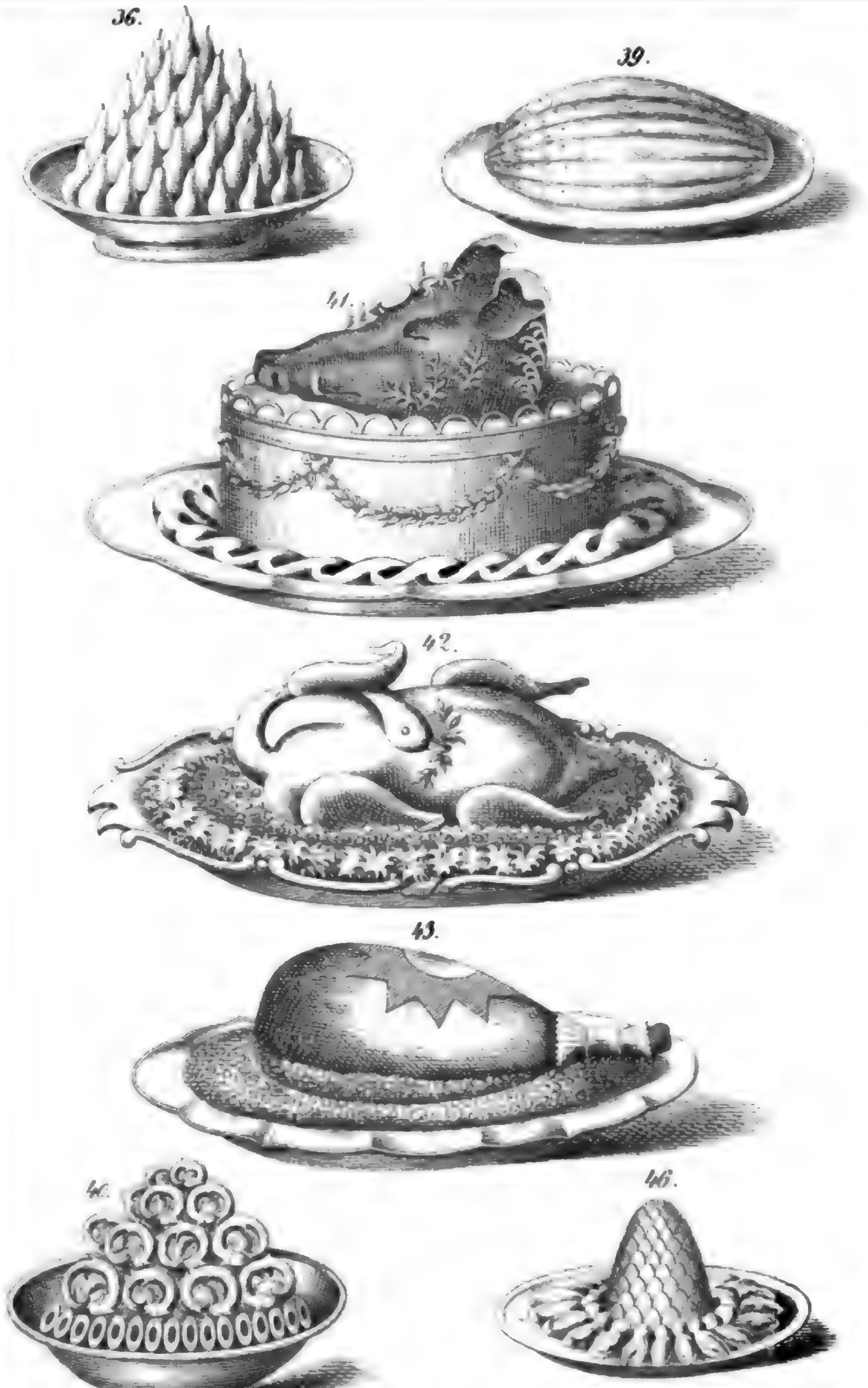
11. Kastrolpastete mit Maccaroni. 12. Schüsselpastete von Kalbfleisch. 13. Rindszunge in süsser Sauce mit Kranz von Butterteig. 14. Fricandeau mit Maccaroni. 15. Kalbsköpfe mit brauner Sauce. 16. Fricassirte Kalbsmilchlein mit Krebs in einer offenen Butterpastete. 17. Gedünsteter Hammelsschlägel mit Gemüsen. 19. Maskirter Karpfen.



18. Rebhühner-Salmi. 20. Gebratener gespickter Hecht. 21. Chocoladepudding. 22. Reisauflauf in Teigrand. 23. Gefüllte Wuchteln. 24. Karthauserknödel. 25. Haarlocken. 26. Faschingskrapfen. 27. Hohlkippen mit Schlagrahm. 28. Lerchen in Kästchen.



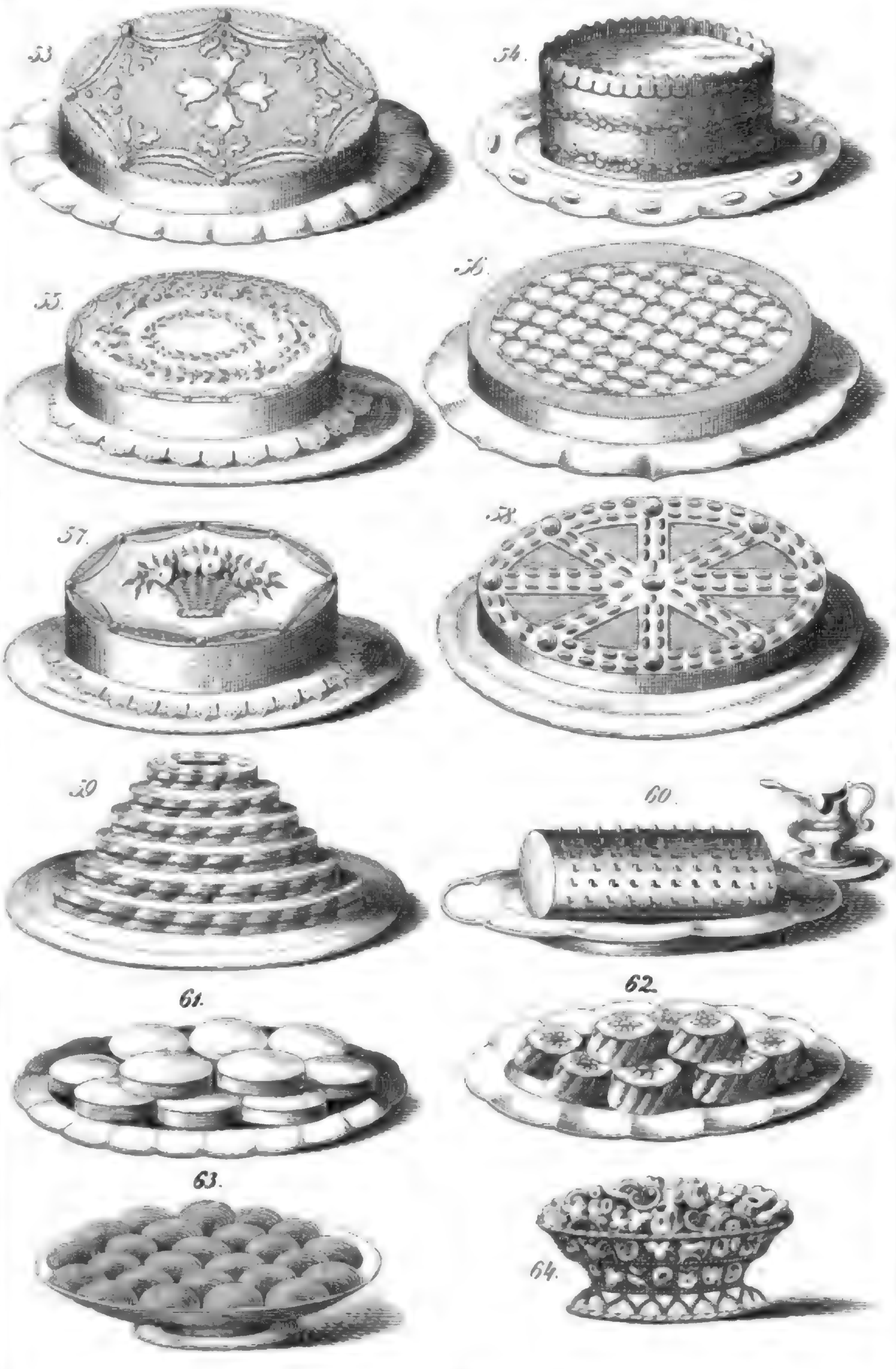
29. Gebratener Rehziemer. 30 Gebratenes Spanferkel. 31. Gebratene Kalbsroulade. 32. Italiemischer Salat. 33 Italienischer Salat auf andere Art 34. Fischsalat. 35 Gesulztes Aepfelcompot. 37. Karpfen in Aspic oder Fleischsulz. 38. Forellen in Aspie in runder Form.



36. Birnencompot. 39. Forellen in Aspic in Melonenform. 40. Forellen in Magnonaisesauce. 41. Gesulzter gefüllter Wildschweinskopf. 42. Gesulzter gefüllter Jndian. 43. Gesulzter gefüllter Kalbsschlägel. 46. Radieschen mit Butter.

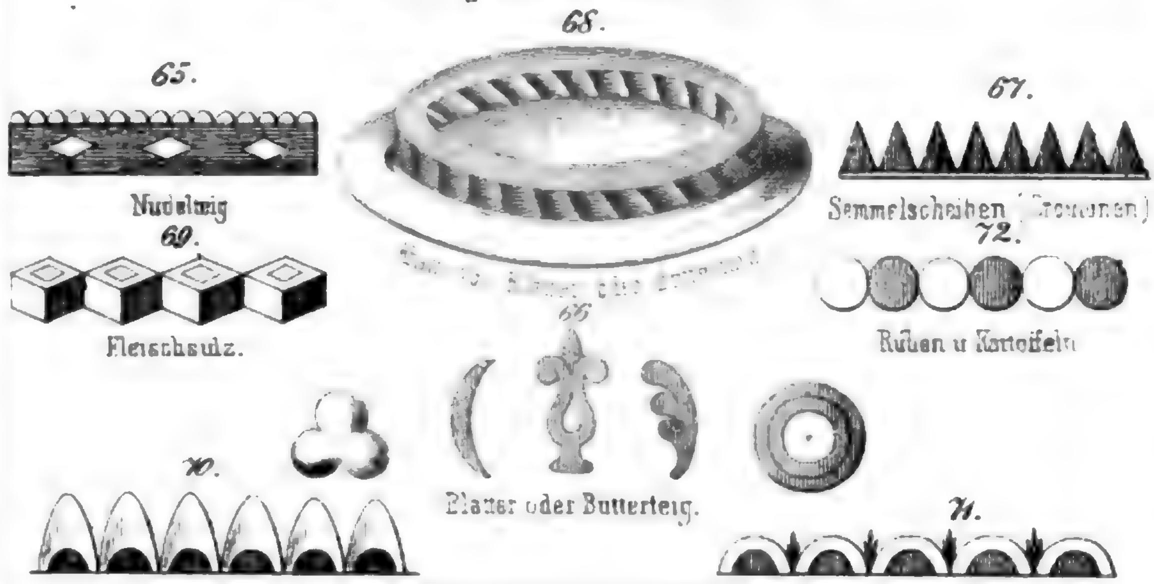


47. Geschlagene Vanillecreme mit einer Goldhaube. 48. Gefüllte Orangen. 44. Gesulztes Schwarzwildpret. 49. Süsses Hühnernest. 50. Weingelée. auf englische Art. 51. Apostelkuchen. 52 Kirschenkuchen mit ausgestochenem Blätterteig. 45. Verzierter Schinken.

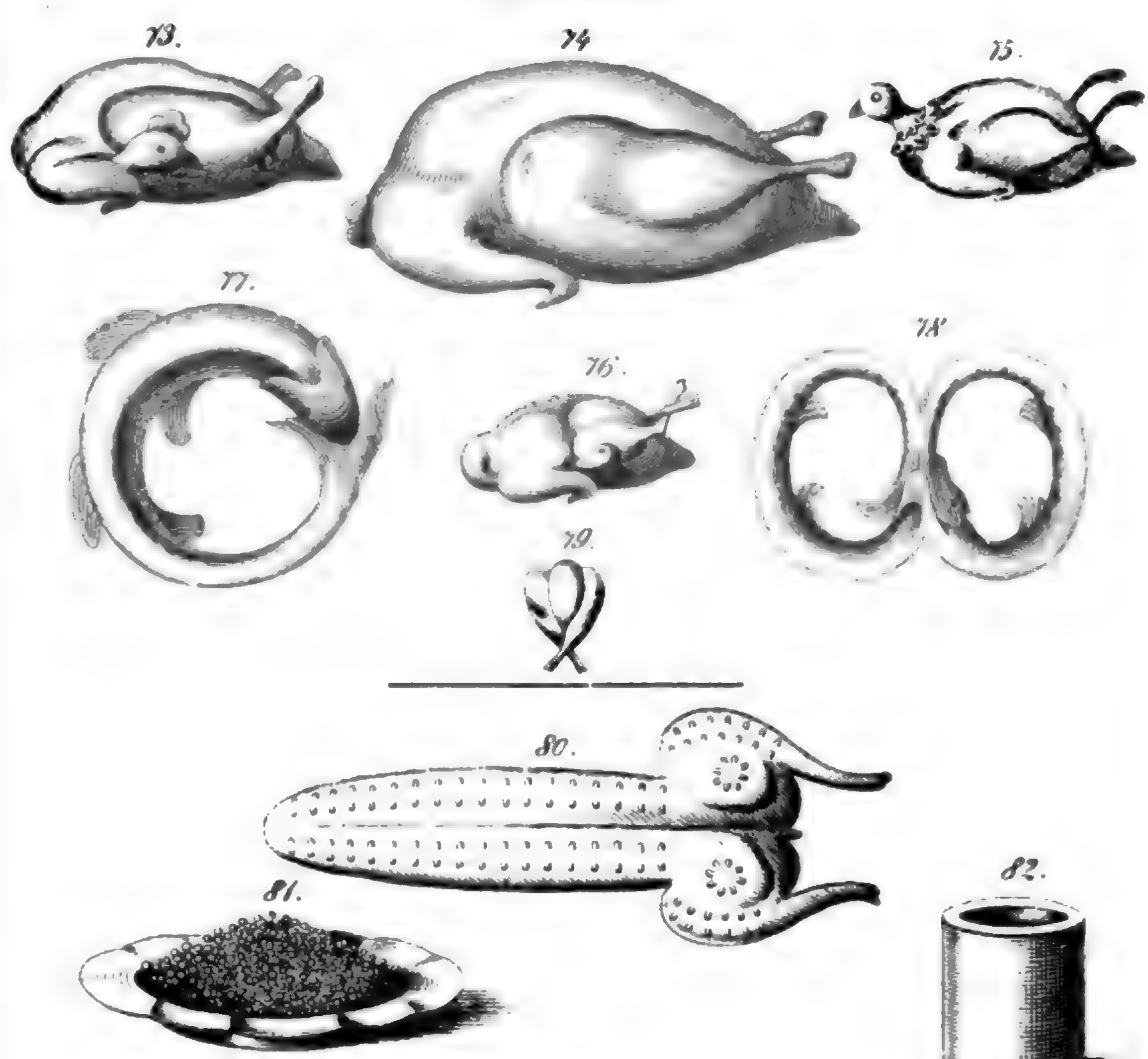


53. Mandelgusstorte. 54. Neapolitanische Torte. 55. Polnische Torte. 56. Linzer-Torte. 57. Macaronentorte. 58. Flache Meringuentorte. 59. Spanische Blättertorte. 60. Bisquit-Roulade. 61. Englische Törtchen. 62. Chocoladetörtchen. 63. Umgestürzte Butterkräpfchen. 64. Körbchen mit Theetisch-Backwerk.

Verzierungen der Schüsseln.



Dressiren.



65. bis 72. Schüsselverzierungen. 73. Dressirtes Huhn. 74. Dressirte Gans. 75. Dressirtes Rebhuhn. 76. Dressirte Schnepfe. 77. Dressirter Fisch. 78. Dressirte Forelle zum Backen. 79. Froschschenkel. 80. Gespickter Hase. 81. Verzuckerte Johannisbeeren. 82. Blechbüchse zum Einmachen von Gemüsen u. Früchten.

Druck der J. P. Himmer'schen Buchdruckerei in Augsburg.